

**Multilingual
Dictionary
of Fish
and Fish
Products**

**Dictionnaire
Multilingue
des Poissons
et Produits
de la Pêche
OECD/OCDE**

BOOK FOR REVIEW

BOOK FOR REVIEW

MULTILINGUAL DICTIONARY OF FISH AND FISH PRODUCTS

DICTIONNAIRE MULTILINGUE DES POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE

MULTILINGUAL DICTIONARY OF FISH AND FISH PRODUCTS

DICTIONNAIRE MULTILINGUE DES POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE

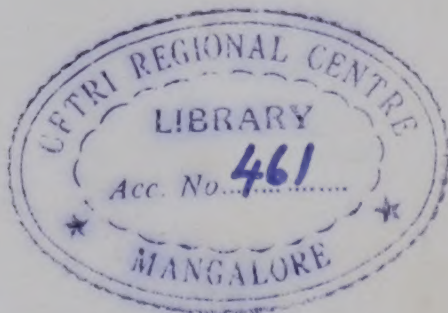
Danish, Dutch, English, Finnish, French, German, Greek,
Icelandic, Italian, Japanese, Norwegian, Portuguese, Serbo-Croat,
Spanish, Swedish, Turkish, and scientific names

Allemand, anglais, danois, espagnol, finlandais, français, grec,
islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien,
portugais, serbo-croate, suédois, turc, et noms scientifiques

prepared by the
**Organisation for Economic
Co-operation and Development**

préparé par
**l'Organisation de Coopération
et de Développement Economiques**

Paris, XVI^e



Fishing News Books

BOOK FOR REVIEW

Copyright © O.E.C.D./O.C.D.E. 1968, 1978, 1990

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic mechanical, photocopying, recording or otherwise without the prior permission of the copyright owner.

First edition printed 1968

Second edition 1978

Reprinted with corrections 1984

Third edition 1990

British Library

Cataloguing in Publication Data

Organisation for Economic Co-operation and Development

Multilingual dictionary of fish and fish products – 3rd ed.

1. Food: Fish & fish products. Polyglot dictionaries

I. Title

641.3'92

ISBN 0-85238-164-6

Fishing News Books.

A division of Blackwell Scientific

Publications Ltd

Editorial Offices: Osney Mead, Oxford OX2 0EL

(Orders: Tel. 0865 240201)

8 John Street, London WC1N 2ES

23 Ainslie Place, Edinburgh EH3 6AJ

3 Cambridge Center, Suite 208,

Cambridge, MA 02142, USA

107 Barry Street, Carlton,

Victoria 3053, Australia

Set by PPC Limited, Leatherhead, Surrey

Printed and bound in Great Britain by

Mackays of Chatham PLC, Chatham, Kent

INTRODUCTION

The Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products has been compiled and published with a definite objective of promoting and facilitating international trade in fish and fish products by making available a comprehensive source of information for the names of those fish and fish products that are in commercial use internationally.

The work, which commenced in the late nineteen sixties, originated from a list of fish names and fishery products prepared by Mr. J. J. Waterman, Torry Research Station, Aberdeen, Scotland. The list was circulated to all OECD Member countries for observations and completion, particularly as regards the translation of main entries into the relevant languages. A panel of experts scrutinised a first draft taking into account the suggestions submitted by correspondents in Member countries. The results of the expert panel, as well as advice from fishery biologists and country correspondents were taken into account.

Since compiling and editing the original Multilingual Dictionary in 1968, the Fisheries Division of OECD has benefited from substantial and valuable advice provided by numerous correspondents giving freely of their time and expertise. Many changes in contents and presentation were incorporated in the second edition, printed in 1978, as the result of that advice.

However, after two decades of increasing use it became apparent that a thorough revision of the Dictionary was necessary, brought about by new species introduced into international trade, that certain fish handling and processing practices had changed and that a certain level of harmonisation of names of fish species had been achieved. Correspondents in Member countries were again asked to check and amend the entries and suggest the inclusion of new entries. This check was finalised in 1988/89 and formed the basis for the third revision.

This procedure was used to secure the views and knowledge of experts in various countries. However, the ultimate editorial responsibility lies entirely with the Fisheries Division of OECD. It, and not the experts or correspondents, are accountable for any errors of omission or commission.

It can be assumed that there is general international consent on the nomenclature used for most items, although for a limited number further standardisation may be called for in the future. It should therefore be stressed that, however desirable it would be to discourage the use of a number of confusing names, no attempt has been made here either to harmonise existing nomenclatures where discrepancies exist or to indicate preferences, or to make recommendations for commercial practice. It should also be noted that geographic names do not necessarily represent country of origin.

The point just made refers to product designations and definitions but even more so to the names of fish species. It is commonly known that fish names employed for certain species are not always the same in different countries or regions even where the same language is spoken. Reference is made, for example, to items such as: POMFRET/BUTTERFISH or PICKEREL/PIKE/PIKE-PERCH or SEA BREAM/PORGY, which have different meanings in Europe and North America. In other instances, the same fish name might be used for two or more different species, either belonging to the same family (cf. for example, the items LEMON SOLE, SEA TROUT, etc.), or to quite different families (cf. ANGELFISH, HARDHEAD, ROCK SALMON, SMELT, etc.). Sometimes a certain fish name might be used to designate a definite species, but also as an alternative to one or more other species (e.g. MOONFISH, SEA BREAM, TOMCOD, YELLOWTAIL, etc.). Furthermore, in some cases, one out of a number of equally well known names had to be selected as the main heading for an entry, but the choice does not denote any priority.

INTRODUCTION

Le Dictionnaire Multilingue des Poissons et Produits de la Pêche a été préparé dans le but de promouvoir et de faciliter les échanges internationaux de poissons et produits de la mer en mettant à la disposition de tous une information complète sur les noms de poissons et de produits de la mer qui font l'objet d'un commerce international.

Le travail, qui a débuté à la fin des années 60, a été préparé à partir d'une liste de noms de poissons et produits de la pêche établie par M. J. J. Waterman, Torry Research Station, Aberdeen (Ecosse). La liste avait été adressée à tous les pays Membres de l'OCDE qui étaient invités à présenter des observations et des addenda, en particulier pour ce qui concerne la traduction des principaux articles dans les langues respectives. Un groupe d'experts a examiné attentivement un premier projet en tenant compte des suggestions soumises par les correspondants dans les pays Membres. Il a été tenu compte des résultats des travaux de ce groupe ainsi que de l'avis des spécialistes de la biologie marine et des correspondants nationaux.

Depuis la compilation et l'édition originale du Dictionnaire Multilingue en 1968, la Division des Pêcheries de l'OCDE a bénéficié des précieux conseils émis par plusieurs correspondants consacrant bénévolement une partie de leur temps et de leur expertise. A la suite de ces suggestions plusieurs changements ont été introduits dans le contenu et la présentation de la deuxième édition imprimée en 1978.

Néanmoins, après vingt ans d'utilisation croissante, il s'est avéré qu'une révision générale du Dictionnaire était nécessaire, tenant compte que de nouvelles espèces ont été introduites sur le marché, que certaines pratiques de manipulation et de transformation ont changé et qu'un certain niveau d'harmonisation des noms d'espèces a été atteint. Les correspondants des pays Membres ont encore une fois été appelés à vérifier et à corriger les nouveaux éléments ainsi qu'à suggérer l'inclusion d'autres éléments. Cette vérification s'est terminée en 1988/89 et formait la base pour la troisième révision.

Cette procédure a été utilisée afin de retenir les vues et les connaissances des experts des différents pays. C'est cependant la Division des Pêcheries de l'OCDE qui a seule assuré la mise au point finale. Elle seule peut donc être tenue pour responsable de toute erreur ou omission.

On peut assurer qu'il existe un accord international général pour la plus grande partie de la nomenclature utilisée, encore que pour un petit nombre d'articles, il serait nécessaire de promouvoir une meilleure harmonisation. Il convient donc de souligner que si souhaitable qu'il soit de déconseiller l'emploi d'un certain nombre de termes qui sont une source de confusion, on ne s'est attaché ni à harmoniser les nomenclatures existantes en cas de désaccord, ni à indiquer des préférences, ni à formuler des recommandations relatives à l'usage commercial. Il faudrait aussi noter que les noms géographiques ne représentent pas nécessairement le pays d'origine.

Ces remarques concernent les désignations et définitions des produits, mais surtout les noms des espèces de poissons. Il s'est avéré que les noms employés pour certaines espèces ne sont pas toujours les mêmes dans différents pays ou différentes régions où l'on parle la même langue. On peut citer par exemple les terms "POMFRET/BUTTERFISH" ou "PICKEREL/PIKE/PIKE-PERCH" ou "SEA BREAM/PORGY", qui ont des sens différents en Europe et en Amérique du Nord. Dans d'autres cas, le même nom de poisson peut être employé pour deux espèces différentes ou plus, appartenant à la même famille (cf. par exemple, les articles "LEMON SOLE", "SEA TROUT", etc.), ou à des familles totalement différentes (cf. "ANGELFISH", "HARDHEAD", "ROCK SALMON", "SMELT", etc.). Quelquefois, un certain nom de poisson désigne une espèce précise, et peut aussi

Here it should be mentioned that in various international bodies, particularly the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the International Commission for Zoological Nomenclature, steps have been taken towards harmonisation of fish names. The results have been taken into account and the nomenclature used in the "F.A.O. Yearbook of Fishery Statistics", the "ICES Bulletin Statistique des Pêches Maritimes" and the "ICNAF Statistical Bulletin" has been adopted in this dictionary. In the few cases where differences exist these have been recorded (e.g. SAITHE or COALFISH in ICES; POLLOCK in ICNAF). Thus, the reader will find all the fish names appearing in the international fishery statistics as separate items in this dictionary.

It is realised that a reference book of this type is open to enlargement and amendment. Readers are therefore requested to submit any suggestions for additions or modifications to:

**OECD, Fisheries Division,
2 rue André-Pascal,
PARIS 75775 CEDEX 16**

so that these can be taken into consideration in any future editions.

This dictionary could not have been prepared were it not for the excellent co-operation received from authorities and correspondents in OECD Member countries. The painstaking efforts of all concerned are hereby acknowledged with gratitude.

être utilisé comme appellation secondaire d'une ou plusieurs autres espèces (par exemple "MOON-FISH", "SEA BREAM", "TOMCOD", "YELLOWTAIL", etc.). De plus, dans certains cas, il a fallu choisir comme titre de rubrique un seul parmi plusieurs noms également répandus; un tel choix n'indique aucune priorité.

Il serait bon de mentionner que dans diverses organisations internationales, en particulier l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et la Commission Internationale de Nomenclature Zoologique, des dispositions ont été prises pour harmoniser les noms de poissons. Il a été tenu compte des résultats obtenus, et la nomenclature adoptée dans l'"Annuaire Statistique des Pêches" de la FAO, le "Bulletin Statistique des Pêches Maritimes" de l'ICES et le "Bulletin Statistique" de l'ICNAF, a été reprise dans le présent dictionnaire. Dans les rares cas où il existe des différences, celles-ci ont été signalées (par exemple "SAITHE" ou "COALFISH" dans ICES, "POLLOCK" dans ICNAF). Le lecteur trouvera donc dans le présent dictionnaire comme articles séparés, tous les noms de poissons figurant dans les statistiques internationales des pêcheries.

On comprend qu'un ouvrage de référence de ce genre puisse être revu et augmenté. Les lecteurs sont donc invités à soumettre toute suggestion d'additions ou modifications à:

**Division des Pêcheries de l'OCDE,
2 rue André-Pascal,
PARIS 75775 CEDEX 16**

afin qu'il puisse en être tenu compte en cas de nouvelle édition.

Enfin, sans la précieuse coopération des correspondants et des autorités des pays membres de l'OCDE, le présent dictionnaire n'aurait pu être préparé. Que tous les intéressés soient ici vivement remerciés des travaux minutieux qui ont été nécessaires.

NOTE TO THE THIRD EDITION

Since compiling the original Multilingual Dictionary, the Fisheries Division of OECD has benefited from substantial and valuable advice provided by numerous correspondents giving freely of their time and expertise. Most of the many changes in contents and presentation incorporated in this third edition are the result of that advice which the compilers gratefully acknowledge. Special thanks for the updating and cross checking of the French and English is given to Mr J-C Quero, Mr L. J. Paul, Mr J. C. Early and Mr J. R. G. Hislop.

Once again it is emphasised that any suggested additions and amendments which could make the Dictionary more useful or more accurate will be fully considered if sent to the Fisheries Division at the address shown in the Introduction.

Paris, 1989

NOTE SUR LA TROISIÈME ÉDITION

Après avoir mis au point la première édition du Dictionnaire Multilingue, la Division des Pêcheries de l'OCDE a bénéficié d'avis et commentaires fournis par de nombreux correspondants bénévoles. La plupart des changements introduits dans le contenu et la présentation de cette troisième édition sont le résultat de telles aides, ce qu'il faut souligner avec reconnaissance. Des remerciements sont tout spécialement adressés à M J-C Quero, M L. J. Paul, M J. C. Early et M J. R. G. Hislop pour la mise à jour et la vérification du français et de l'anglais.

A nouveau, il est fait appel à tous les experts qui pourraient songer à des additions ou corrections destinées à rendre ce dictionnaire plus utile et plus exact. Toutes les suggestions seront examinées par la Division des Pêcheries de l'OCDE à laquelle elles doivent être envoyées à l'adresse indiquée dans l'Introduction.

Paris, 1989

HOW TO USE THE DICTIONARY

The dictionary consists of two parts:

A main part of numbered items with descriptions in English and French and the equivalents for the main headings in further languages.

Separate indexes for each of seventeen languages (including one of scientific names for species of fish, shellfish, etc.).

FOR ALL USERS:

- (1) FIND THE KNOWN NAME IN THE INDEX OF THE RELEVANT LANGUAGE
- (2) TURN TO ITEM NUMBER INDICATED IN THE INDEX

STYLE, ABBREVIATIONS AND SYMBOLS

Languages – The international code letters for automobiles have been used to specify the fourteen languages used in addition to English and French thus:

D	=	German
DK	=	Danish
E	=	Spanish
FI	=	Finnish
GR	=	Greek
I	=	Italian
IS	=	Icelandic
J	=	Japanese
N	=	Norwegian
NL	=	Dutch
P	=	Portuguese
S	=	Swedish
TR	=	Turkish
YU	=	Serbo-Croat (for Yugoslavia)

The equivalents in these languages appear at the end of the item to which they refer.

Cross references to main items are in capitals preceded by a "+"; thus "+ SHARK".

At the end of most items, therefore, readers will find the appropriate term in the languages covered by this dictionary. These terms are given in the regular order that follows:

D	DK	E
GR	I	IS
J	N	NL
P	S	TR
YU	FI	

The purpose of this is that readers concerned with a particular language will find the term they seek in a uniform place so that their search is simplified. Where readers know of missing names, these can be written into the blank space provided and so progressively increase the value of the book.

COMMENT UTILISER LE DICTIONNAIRE

Le dictionnaire comprend deux parties:

Une partie principale d'articles numérotés comportant des descriptions en anglais et en français et les équivalents dans d'autres langues pour les rubriques principales.

Des index séparés pour chacune des dix-sept langues (dont un pour les noms scientifiques des espèces de poissons, mollusques et crustacés, etc.).

POUR TOUS LES UTILISATEURS:

- (1) **TROUVER LE NOM CONNU DANS L'INDEX DE LA LANGUE CONSIDÉRÉE**
- (2) **SE REPORTER À L'ARTICLE DONT LE NUMERO FIGURE DANS L'INDEX**

ABRÉVIATIONS ET SYMBOLES

Langues – Les lettres du code international servant pour les automobiles ont été utilisées pour indiquer les quatorze langues employées en plus de l'anglais et du français à savoir:

D	= allemand
DK	= danois
E	= espagnol
FI	= finlandais
GR	= grec
I	= italien
IS	= islandais
J	= japonais
N	= norvégien
NL	= néerlandais
P	= portugais
S	= suédois
TR	= turc
YU	= serbo-croate (pour la Yougoslavie)

Ces lettres figurent à la fin de l'article auquel elles se réfèrent.

Les renvois aux principaux articles sont indiqués en lettres majuscules précédées d'un "+"; ainsi "+ SHARK".

A la fin de la plupart des rubriques, le lecteur trouvera donc le terme correspondant dans les langues couvertes par le dictionnaire. Les termes sont donnés dans l'ordre qui suit:

D	DK	E
GR	I	IS
J	N	NL
P	S	TR
YU	FI	

De cette manière le lecteur intéressé par l'une des langues trouvera toujours à la même place le terme qu'il cherche. Si le lecteur connaît un nom susceptible de remplir une case laissée en blanc, il pourra l'inscrire, ce qui permettra d'améliorer progressivement la valeur du dictionnaire.

Names in indexes

English

All main items, plus all terms in capitals appearing in the English column in the dictionary.

NOTE The English reader should also always refer to the index first; alternative terms for main headings can only be found this way.

French

All main items plus all terms in capitals appearing in the French column in the dictionary.

Other languages

All terms listed in the main part in the language concerned.

Scientific names appear in italic print without the refinement of quoting the source (families are given in italic capitals). If more than one scientific name is quoted for the same species, the first one listed is the most favoured scientifically.

If the main heading refers to species and/or genera of *different* families, this is indicated by numbers (i), (ii), (iii) . . .

If the main heading refers to species and/or genera of the *same* family, this is indicated by letters (a), (b), (c) . . .

Alphabetical order in the country indexes follows the national custom in each country (e.g. in Swedish Å, Ä and Ö are the last three letters of the alphabet).

NOTE In a number of languages, names of fish and fish products might be spelt, indiscriminately, as one word or as two (or hyphenated); it has therefore been found advisable to use a "strict alphabetical order"; i.e. regardless of a space (or hyphen) between two words, the letter following the space determines the ordering (e.g. Bluefin Tuna follows Blue Dog; Seals follows Sea Lamprey but comes before Sea Luce).

Multilingual equivalents

Equivalents given in the multilingual section generally refer to the main heading.

NOTE If, for example, further species are mentioned under one item, these might not necessarily be covered by the multilingual names. For those species where a separate entry exists (indicated by a cross reference "+"), more specific equivalents are likely to be found there. Also, alternative English or French names and, possibly, synonymously used scientific names, appear under these separate entries. Sometimes, when the amount of information available did not warrant a separate entry for a specific species, an equivalent for these might be given for some languages in the multilingual part. The letter (a), (b), (c) etc. preceding the word then indicates to which particular species this name refers.

Names in singular

As a rule, English and French fish names appear in the singular.

Appellations figurant dans les index

Anglais Tous les titres d'articles et tous les termes en majuscules figurant dans la colonne anglaise dans le dictionnaire.

NOTE Le lecteur anglais devra donc toujours se reporter à l'index, seul moyen de trouver trace des termes qui ne sont pas repris comme titres d'articles.

Français Tous les titres d'articles et tous les termes en majuscules figurant dans la colonne française dans le dictionnaire.

Autres langues Tous les termes de la langue considérée figurant dans la partie principale.

Les *noms scientifiques* sont indiqués en italique sans mention de la source (les familles sont indiquées en majuscules italiques). Quand le dictionnaire donne plus d'un nom scientifique pour la même espèce, le premier mentionné est à préférer du point de vue scientifique.

Quand l'article principal se réfère à des espèces et/ou à des genres appartenant à des familles *différentes*, l'indication en est donnée par des nombres (i), (ii), (iii) . . .

Quand l'article principal se réfère à des espèces et/ou à des genres appartenant à la *même* famille, l'indication en est donnée par des lettres (a), (b), (c) . . .

L'*ordre alphabétique* suivi dans les index des pays est conforme à la coutume nationale dans chacun d'eux (en suédois, par exemple, Å, Ä et Ö sont les trois dernières lettres de l'alphabet).

NOTE Dans certaines langues, les noms de poissons et de produits de la mer pouvant s'écrire indifféremment en un mot ou en deux (ou être reliés par un tiret), on a jugé préférable de s'en tenir à "un ordre alphabétique rigoureux", c'est-à-dire ne pas tenir compte d'un espace (ou tiret) entre les deux mots; c'est la lettre qui suit l'espace qui détermine l'ordre (par exemple, "Bluefin Tuna" suit "Blue Dog"; "Seals" suit "Sea Lamprey", mais précède "Sea Luce").

Équivalents multilingues

Les équivalents indiqués dans la partie multilingue se réfèrent généralement à l'article principal.

NOTE Quand, par exemple, des espèces particulières sont mentionnées dans une rubrique générale, ces espèces particulières ne sont pas nécessairement désignées par les équivalents multilingues correspondant au titre de la rubrique générale. Dans le cas d'espèces pour lesquelles il existe un article séparé (indiqué par un renvoi "+"), on pourra y trouver des équivalents plus précis. De même, d'autres noms en anglais ou en français et éventuellement des termes scientifiques utilisés comme synonymes, figurent dans ces articles séparés. Parfois, quand la quantité des informations disponibles ne justifie pas une rubrique particulière pour une espèce déterminée, un équivalent peut être donné pour quelques langues dans l'espace réservé à cet effet. Les lettres (a), (b), (c), etc., précédant cet équivalent indiquent alors à quelle espèce particulière il se réfère.

Noms au singulier

En règle générale, les noms de poissons en anglais et en français ont été mis au singulier.

Books published by Fishing News Books

Free catalogue available on request

- Advances in fish science and technology
- Aquaculture in Taiwan
- Aquaculture: principles and practice
- Aquaculture training manual
- Aquatic weed control
- Atlantic salmon: its future
- Better angling with simple science
- British freshwater fishes
- Business management in fisheries and aquaculture
- Cage aquaculture
- Calculations for fishing gear designs
- Carp farming
- Commercial fishing methods
- Control of fish quality
- Crab and lobster fishing
- The crayfish
- Culture of bivalve molluscs
- Design of small fishing vessels
- Developments in electric fishing
- Developments in fisheries research in Scotland
- Echo sounding and sonar for fishing
- The economics of salmon aquaculture
- The edible crab and its fishery in British waters
- Eel culture
- Engineering, economics and fisheries management
- European inland water fish: a multilingual catalogue
- FAO catalogue of fishing gear designs
- FAO catalogue of small scale fishing gear
- Fibre ropes for fishing gear
- Fish and shellfish farming in coastal waters
- Fish catching methods of the world
- Fisheries oceanography and ecology
- Fisheries of Australia
- Fisheries sonar
- Fisherman's workbook
- Fishermen's handbook
- Fishery development experiences
- Fishing and stock fluctuations
- Fishing boats and their equipment
- Fishing boats of the world 1
- Fishing boats of the world 2
- Fishing boats of the world 3
- The fishing cadet's handbook
- Fishing ports and markets
- Fishing with electricity
- Fishing with light
- Freezing and irradiation of fish
- Freshwater fisheries management
- Glossary of UK fishing gear terms
- Handbook of trout and salmon diseases
- A history of marine fish culture in Europe and North America
- How to make and set nets
- Inland aquaculture development handbook
- Intensive fish farming
- Introduction to fishery by-products
- The law of aquaculture: the law relating to the farming of fish and shellfish in Great Britain
- The lemon sole
- A living from lobsters
- The mackerel
- Making and managing a trout lake
- Managerial effectiveness in fisheries and aquaculture
- Marine fisheries ecosystem
- Marine pollution and sea life
- Marketing in fisheries and aquaculture
- Mending of fishing nets
- Modern deep sea trawling gear
- More Scottish fishing craft
- Multilingual dictionary of fish and fish products
- Navigation primer for fishermen
- Net work exercises
- Netting materials for fishing gear
- Ocean forum
- Pair trawling and pair seining
- Pelagic and semi-pelagic trawling gear
- Penaeid shrimps — their biology and management
- Planning of aquaculture development
- Refrigeration of fishing vessels
- Salmon and trout farming in Norway
- Salmon farming handbook
- Scallop and queen fisheries in the British Isles
- Seine fishing
- Squid jigging from small boats
- Stability and trim of fishing vessels and other small ships
- Study of the sea
- Textbook of fish culture
- Training fishermen at sea
- Trends in fish utilization
- Trout farming handbook
- Trout farming manual
- Tuna fishing with pole and line

1 AALPRICKEN (Germany)

Gutted small eel, fried and packed in fine edible oil.

See + BRATFISCHWAREN.

AALPRICKEN (Allemagne) 1

Petite anguille vidée, frite et conservée dans de l'huile comestible.

Voir + BRATFISCHWAREN.

2 ABALONE

Mollusc
(Pacific/Atlantic)
+ ORMER

(Channel Islands)

+ PAUA
(New Zealand)

Marketed:

Fresh: meats, shelled and sliced, cooked and eaten locally (U.S.A.).

Dried: meats, prepared by a combination of brining, cooking, smoking and then sun-drying for several weeks; reduced to 10% of original weight; can be shredded, or ground to a powder; exported from Japan to China (called KAIHŌ or MEIHŌ).

Canned: meats, either minced or in cubes, after brining.

Shells: valuable source of mother-of-pearl and blister pearls.

D Seeohr
GR Haliotis, afti thalassiss
J Awabi, tokobushi
P Orelha
YU Petrovo uho

DK Søøre
I Orecchia marina
N
S Havsøra
FI Abaloni, merikorva

E Oreja de mar
IS Sæeyra
NL Zeeoor
TR Deniz kulağı

BLACKLIP ABALONE
(Australia)

GREEN LIP ABALONE
(Australia)

ROE'S ABALONE
(Australia)

YELLOWFOOT PAUA
(New Zealand)

Marketed:

Live: airfreighted for export.

Frozen: whole, in shell or shucked meats or steaks.

Canned: whole meats and soups.
Also dried.

3 ABBOT

- (i) Name used for
+ ANGEL SHARK (*Squatina squatina*).
- (ii) Name also used for
+ ANGLERFISH (*Lophius piscatorius*).

HALIOTIDAE

Mollusque
(Pacifique/Atlantique)
+ OREILLE DE MER

Haliotis tuberculata

(Iles anglo-normandes)

Haliotis iris

+ PAUA
(Nouvelle-Zélande)

Commercialisé:

Frais: chair de l'ormeau coupée en tranches et cuite; consommation locale (E.U.).

Séché: chair saumurée, cuite, fumée puis séchée au soleil pendant plusieurs semaines jusqu'à réduction à 10% du poids d'origine; peut être coupé en tranches ou réduit en poudre; exporté du Japon vers la Chine (appelé KAIHŌ ou MEIHŌ).

ConsERVE: chair coupée en tranches ou en dés, après saumurage.

Coquilles: source appréciable de nacre et de perles baroques.

Notohaliotis ruber

Schismotis laevigata

Marinauris roei

Haliotis australis

Commercialisé:

Vivant: expédié par avion pour l'exportation.

Congelé: entier, avec ou sans coquille ou en tranches.

ConsERVE: entier et en potages.
Également séché.

Le terme "ABBOT" (anglais) s'applique à deux espèces:

- (i) + ANGE DE MER.
- (ii) + BAUDROIE.

4 ACID CURED FISH

Fish and seafoods preserved in acidified brine or jelly with or without spices or other flavouring agents; in certain instances, salt is not essential.

Marketed: semi-preserved also with other food additives.

See also + MARINADE + VINEGAR CURED FISH.

D Marinade
GR Marináta
J Suzuki

P Peixe curado em molho ácido
YU Kiselinom obradjena riba marinada

DK Symlet fisk
I Pesce marinato
N Syrebehandlet fisk (Marinert fisk)
S Marinerad fisk

FI Marinoitu kala

POISSON À LA MARINADE 4

Poisson et autres animaux marins conservés dans une saumure ou une gelée acide avec ou sans épices ou autres ingrédients aromatisants; dans certain cas, le sel n'est pas indispensable.

Commercialisé: semi-conserves avec aussi d'autres ingrédients.

Voir: + MARINADE, + POISSON AU VIN-AIGRE.

E Escabeche
IS Sursaður fiskur
NL Vis in gelei

TR Asitlerle oldurulmus balik

5 AGAR

Colloidal extract from RED ALGAE, particularly from *Chondrus*, *Gelidium*, *Gigartina* and *Gracilaria* spp; a solution in hot water sets to a firm jelly which is used as a base for culture media for growing bacteria, and as a gelling agent in food manufacture, also used in the textile and medical industries.

Also called AGAR-AGAR.

D Agar
GR Agar-agar
J Kanten
P Ágar
YU Agar

DK Agar
I Agar-agar
N Agar
S Agar, agar-agar
FI Agar

AGAR 5

Extrait colloïdal tiré des ALGUES ROUGES, surtout de *Chondrus*, *Gelidium*, *Gigartina* et *Gracilaria*; en solution dans l'eau chaude, se transforme en un gel ferme, utilisé comme support des milieux de culture de bactéries et comme agent gélifiant dans les industries alimentaires, médicales et textiles.

Appelé aussi AGAR-AGAR.

E Agar
IS Agar
NL Agar
TR Agar

6 ALASKA POLLACK

Theragra chalcogramma

(Pacific - N. America/Korea/Japan)

Belonging to the family *Gadidae*. In America also called WALLEYE POLLACK.

Marketed:

Fresh:

Frozen: round, dressed, fillets or minced in blocks; also used for + RENSEI-HIN (Japan).

Salted: various ways, similar to cod.

Dried: after curing in brine or dry salt (HIRAKI-SUKESO-DARA Japan); also by repeated freezing and thawing (+ TÖKAN-HIN).

Spice cured: fish fillets or slices pickled with salt and rice-wine-lees.

Liver and viscera: important source of vitamin oil.

Roe: cured with salt, often mixed with red pigment; usually packed in barrels or boxes (TARAKO, MOMIJIKO-Japan).

D Pazifischer Polardorsch
GR
J Suketödara, sukesödara, sukesö
P Escamudo-do-alasca
YU

DK
I Merluzzo dell'alaska
N

S Alaskasej
FI Mintai

E Abadejo de alasca
IS
NL Alaska koolvis

TR

LIEU DE L'ALASKA 6

(Pacifique - Amérique du Nord/Corée/Japon)

De la famille des *Gadidae*.

Commercialisé: peut être commercialisé sous le nom de "colin d'Alaska".

Frais:

Congelé: entier, paré, en filets ou haché en blocs; sert aussi à la préparation du + RENSEI-HIN (Japan).

Salé: méthodes variées, semblables à celles utilisées pour le cabillaud.

Séché: après saumurage ou salage à sec (HIRAKI-SUKESO-DARA-Japon); ou par congélations et décongélations répétées (+ TÖKAN-HIN).

Épicé: filets ou tranches de poisson saumurés avec du sel et de la lie de vin de riz.

Foie et viscères: source importante d'huile vitaminée.

Rogue: traitée au sel, souvent mélangée à du piment rouge; habituellement mise en barils ou en boîtes (TARAKO, MOMIJIKO-Japon).

7 ALASKA SCOTCH CURED HERRING

+ PACIFIC HERRING (*Clupea harengus pallasii*) preserved by slightly modified version of Scotch cure method of salting; made in Alaska and British Columbia.

See also + SCOTCH CURED HERRING.

8 ALBACORE

Thunnus alalunga or/ou *Germo alalunga*

(Cosmopolitan, often extending into cool waters)

Considered to be the best of the tunas for canning, the only species whose flesh may be labelled "WHITE MEAT TUNA" in U.S.A.; the fish average about 20 lb.

Also called LONG FINNED TUNA, WHITE TUNA, PACIFIC ALBACORE, LONG FINNED ALBACORE: it should be noted that in French "ALBACORE" refers to *Thunnus albacares* (see + YELLOWFIN TUNA).

See also + TUNA.

D Weisser Thun
GR Tónnos macrýpteros
J Binnagamaguro, binnaga, bincho, tombo
P Atum voador
YU Dugoperajni tunj, bijeli tunj, šilac

DK Albacore
I Tonno bianco, alalonga
N Albakor
S Vit tonfisk, albacora
FI Valkotonnikala

E Albacora, atun blanco
IS Tünfiskur
NL Witte tonijn

TR

9 ALEWIFE

Alosa pseudoharengus or/ou *Pomolobus pseudoharengus*

(Atlantic/Freshwater – N. America)

Also called RIVER HERRING.

In U.K. ALEWIFE refers to + ALLIS SHAD (*Alosa alosa*).

Marketed:

Salted: lightly salted in a mixture of salt and brine after gutting and washing, then packed in barrels; known as + CORNED ALEWIVES;
– heavily salted in barrels, ungutted;
– heavily salted in strong brine after gutting and washing; then tightly packed in barrels in salt; known as + TIGHT PACK;
– similarly salted in Canada, known as PICKLED ALEWIVES – sold in three grades: gross (entire fish), split or cut (head and guts removed), roes (head and guts removed, but roes left in).
Salted alewives are sometimes indiscriminately referred to as "salted herring".

Vinegar cured: either whole gutted, or as fillets, in barrels.

Smoked: cold smoked, ungutted, for several days, for local consumption.

Roe: salted and coloured to make caviar substitute, packed in glass jars; also canned in brine.

See also + SHAD.

D Maifisch
GR
J
P Alosa cinzenta
YU

DK
I Falsa-aringa atlantica
N
S
FI Harmaasilli

E Pinchagua
IS
NL Amerikaanse Rivierharing
TR

7

+ HARENG DU PACIFIQUE (*Clupea harengus pallasii*) traité par une méthode voisine de celle du salage écossais (Scotch cure); se fait en Alaska et en Colombie britannique.

Voir + HARENG SALÉ À L'ÉCOSSAISE.

GERMON 8

(Cosmopolite, s'étendant souvent aux eaux tempérées)

Appelé aussi THON BLANC. Considéré comme le meilleur des thons pour la conserve, la seule espèce qui peut être étiquetée "WHITE MEAT TUNA" (Chair de thon blanc) aux Etats-Unis.

Le poids moyen du germon est d'environ 10 kg

Voir aussi + THON.

ALOSE GASPAREAU 9

(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)

S'écrit parfois GASPAROT (Canada).

Au Royaume-Uni "ALEWIFE" (anglais) s'applique à *Alosa alosa* (+ ALOSE).

Commercialisé:

Salé: légèrement salé dans un mélange de sel et de saumure après avoir été vidé et lavé, puis mis en barils;
– fortement salé, non vidé et mis en barils;
– fortement salé dans une saumure concentrée après avoir été vidé et lavé; puis serré en baril avec du sel; voir + "TIGHT PACK";
– salage semblable au Canada: "PICKLED ALEWIVES" vendus en trois qualités: brut (poisson entier); tranché (sans tête ni viscères); avec roques (sans tête ni viscères mais en y laissant les roques).

Le gaspateau salé est parfois désigné comme "hareng salé".

Au vinaigre: soit entier et vidé; soit en filets, en barils.

Fumé: fumé à froid (non vidé) pendant plusieurs jours, pour la consommation locale.

Rogue: œufs salés et colorés pour en faire un succédané de caviar, mis en bocaux; également mis en conserve au naturel.

Voir aussi + ALOSE.

9.1 ALFONSINO

Beryx splendens or/ou *Beryx decadactylus*

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)
BERYX LONG
BERYX COMMUN**Marketed:** Usually in fillets; frozen or fresh**Commercialisé:** habituellement en filets; congelé ou fraisD Südlicher Kaiserbarsch
GR Kinmedai, kinme
J Kinmedai, kinme
P Imperador-costa estreita
YUDK
I (Berice rosso)
N
S
FI HohtolimapuúE Besugo americano
IS
NL (Roodbars)
TR

10 ALGINIC ACID

Organic compound, related to carbohydrates, extracted from + BROWN ALGAE, particularly *Laminaria* spp, used in the food industry as a stabilizer and a thickener; its salts, the ALGINATES, are also used in industrial processes.**ACIDE ALGINIQUE 10**
Composé organique voisin des hydrates de carbone, extrait des + ALGUES BRUNES, en particulier de l'espèce *Laminaria*, utilisé dans les industries alimentaires comme stabilisateur et épaississant; ses sels, ALGINATES, sont également utilisés pour d'autres usages industriels.D Alginate
GR Algin
J Arugin-san
P Alginato
YU AlginatDK Alginat
I Algina
N Alginat
S Alginat
FI AlginaattiE Alginato
IS Alginat
NL Alginaat
TR Alinik asit

11 ALLIS SHAD

Alosa alosa or/ou *Clupea alosa*

(N. Atlantic - Europe)

(Atlantique Nord - Europe)

Also called ALLICE SHAD, + ALEWIFE, ROCK HERRING.

Marketed canned in France.
See also + SHAD.Commercialisée en conserve, en France.
Voir aussi + ALOSE.D Alse, Maifisch
GR Frissa, sardellomána
J
P Sável
YU Atlantska lojka, čepaDK Majsild, stamsild
I Alaccia
N Maisild
S Stamsill, majfisk
FI PiikkusilliE Sábalo
IS
NL Elft
TR Tırsi

12 AMARELO CURE (Portugal)

Portuguese salt cod from which some of the salt has been removed between the stages of washing and drying, by soaking the product in water; final salt content is about 18% and the product has a characteristic yellow appearance.

Also called YELLOW CURE.

AMARELO CURE (Portugal) 12
Morue salée portugaise dont une partie du sel a été éliminée par différents lavages et séchages; la teneur en sel est finalement d'environ 18% et le produit a une couleur jaune caractéristique.D
GR
J
P Cura amarela
YUDK
I Baccaà portoghese giallo
N
S
FIE Bacalao salado amarillo
IS
NL
TR

13 AMBERGRIS

Waxy substances, varying in colour from white to almost black, which accumulate in the intestine of the SPERM WHALE. AMBREINE and EPICOPROSTANOL are two important typical chemicals in these complex substances. Used mainly as a fixative in the perfume industry, the demand for the natural product has been much reduced by the manufacture of synthetic substitutes.

AMBRE GRIS 13
Substances de la consistance de la cire d'une couleur variant du blanc au gris foncé, qui s'accumulent dans les intestins du CACHALOT.

L'AMBRÉINE et l'ÉPICOPROSTANOL sont deux composants chimiques importants et typiques de ces substances complexes.

Utilisé surtout comme fixateur en parfumerie; la demande a beaucoup réduit, du fait de la fabrication de produits synthétiques de substitution.

D Ambra
GR
J Ryūzenkō
P Âmbar cinzento
YU AmbraDK Ambra
I Ambra grigia
N Ambra
S Ambra
FI AmbraE Ambar gris
IS Hvalsuki (ambra)
NL Amber
TR Amber

14 AMERICAN EEL

(Atlantic/Freshwater – N. America)

Ways of marketing, see + EEL.

D Amerikanischer Aal
GR
J
P Enguia-americana
YU

DK
I Anguilla americana
N
S Amerikansk ål
FI Amerikanankerias

ANGUILLE D'AMERIQUE 14

Anguilla rostrata

(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)

Voir + ANGUILE.

E Anguilla americana
IS
NL Amerikaanse aal
TR Yılanbalığı (Amerika)

15 AMERICAN PLAICE

(N. Atlantic – Europe/North America)

Belonging to the *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).

In ICES statistics called + LONG ROUGH DAB.

Also called DAB, SAND DAB, PLAICE.

Also called ROUGHBACK (U.K.).

D Rauhe Scharbe,
Doggerscharbe
GR Glossáki-chomatída
J
P Solha americana
YU Iverak

DK Håising
I Passera canadese
N Gapeflyndre
S Lerskädda,
ler flundra, glipskädda
FI Liejukampela

BALAI DE L'ATLANTIQUE 15

Hippoglossoides platessoides

(Atlantique Nord – Europe/Amérique du Nord)

Peut être commercialisé sous les noms de "balai, plie canadienne".

De la famille des *Pleuronectidae*.

(Voir + FLET).

E Platija americana
IS Skrápflúra
NL Lange schar
TR

16 AMERICAN SHAD

(Atlantic/Pacific – N. America)

Marketed:

Fresh:

Smoked: headed, split, cold or hot smoked.

Canned: headed, tailed, gutted and packed in pieces; cold-smoked pieces packed in brine, own juice or oil.

Roe: fresh or canned.

See also + SHAD.

D Amerikanischer
Maifisch
GR
J
P Sável-americano
YU Američka lojka

DK
I Alaccia americana
N
S Shad
FI Amerikankantasilli

ALOSE SAVOUREUSE 16

Alosa sapidissima

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Commercialisé: peut être commercialisé sous le nom d' "Alose".

Frais:

Fumé: étêté, tranché, fumé à froid ou à chaud.

Conserved: étêté, équeuté, vidé, en morceaux; les morceaux fumés à froid sont conservés en saumure, au naturel ou dans de l'huile.

Rogue: frais ou en conserve.

Voir aussi + ALOSE.

E Sabalo americano
IS Augnasild
NL Amerikaanse elft
TR

17 ANCHOSEN (Germany)

Sprat and herring (mostly small) preserved with a mixture of salt and sugar or starched sugar products with or without spices, saltpetre or other flavouring agents. As raw material often + MATJE CURED HERRING (ii). SEMI-PRESERVE, also with preserving additives.

See also + SPICED CURED FISH, + DELI-CATESSEN FISH PRODUCTS, + APPETITSILD.

ANCHOSEN (Allemagne) 17

Sprats ou harengs (de petite taille) traités avec un mélange de sel et de sucre, ou d'un produit sucré, avec ou sans épices, du salpêtre ou autres substances aromatiques. Utilisés aussi comme matière première pour le + MATJE CURED HERRING (ii).

Commercialisés en SEMI-CONSERVE, parfois avec des agents conservateurs.

Voir aussi + SPICED CURED FISH, + DELI-CATESSEN + APPETITSILD.

(Pacific – S. America)

Basis for Peruvian fish meal industry.

See + ANCHOVY.

D Peru-Sardelle

GR

J

P Bigueirão do Perú, anchoveta

YU

Engraulis ringens

(Pacifique – Amérique du Sud)

Base de la fabrication industrielle de farine de poisson au Pérou.

Voir + ANCHOIS.

DK

I Accluga del cile

N Anchoveta

S Chileansjovis

FI Perunsardelli

E

IS

NL Peruaanse ansjovis

TR

19 ANCHOVY

ANCHOIS 19

ENGRAULIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Engraulis encrasicolus

(a)

(N. Atlantic)

(a) ANCHOIS COMMUN

(Atlantique Nord)

Engraulis mordax

(b) + NORTHERN ANCHOVY

(N. Pacific)

Also referred to as

NORTH PACIFIC ANCHOVY

(b) + ANCHOIS DU NORD

(Pacifique Nord)

ou ANCHOIS DU PACIFIQUE NORD

Engraulis ringens

(c) + ANCHOVETA

(Pacific – S. America)

(c) + ANCHOIS DE PÉROU

(Pacifique – Amérique du Sud)

Engraulis japonica

(d) JAPANESE ANCHOVY

(d) ANCHOIS JAPONAIS

Engraulis australis

(e) (Australia/New Zealand)

(e) (Australie/Nouvelle-Zélande)

ANCHOA spp.

(f) (Atlantic/Pacific, for example)

(f) (Atlantique/Pacifique, par exemple)

Anchoa mitchilli

BAY ANCHOVY

(N. Atlantic – America)

ANCHOIS AMÉRICAIN

(Atlantique Nord – Amérique)

Anchoa hepsetus

STRIPED ANCHOVY

(Atlantic – Canada)

PIQUITINGA

(Atlantique – Canada)

Marketed: Fresh or frozen.**Commercialisé:** Frais ou congelé.

Salted: headless gutted or whole ungutted anchovies packed in salt in barrels and allowed to ripen for about four months at temperatures up to 30°C until the flesh has reddened right through; as semi-preserves, sold whole (+ CARNE À CARNE), filleted in oil or sauce, flat or rolled with or without capers; packed in cans, glass jars, etc.; also as paste, see + ANCHOVY PASTE, + ANCHOVY BUTTER, + ANCHOVY CREAM.

Salé: anchois étêtés et vidés, ou entiers, non vidés, mis en barils avec du sel jusqu'à maturation (environ 4 mois) à une température allant jusqu'à 30°C; la chair prend alors une teinte rougeâtre; en semi-conserve, présentés entiers (+ CARNE À CARNE), en filets à l'huile ou en sauce, à plat ou enroulés avec ou sans câpres; vendus en boîtes ou en bouchons;

en pâte, voir + PÂTE D'ANCHOIS, + BEURRE D'ANCHOIS, + CRÈME D'ANCHOIS.

Canned: fresh anchovies may be canned.**Conserved:** parfois anchois frais.**Smoked:** hot-smoked whole fish; may be frozen afterwards (U.S.S.R.).**Fumé:** entier, fumé à chaud; peut être congelé ensuite (U.R.S.S.).**Meal and oil:** + ANCHOVETA.**Farine et huile:** + ANCHOVETA.**Dried:** NIBOSHI-IWASHI (Japan), see + NIBOSHI.**Séché:** + NIBOSHI (Japan).**Balt:** United States and Japan.**Appât:** pêche aux E.U. et Japon.

Similar preparations from sprats: see + ANCHOVIS (Germany).

Préparations semblables à base de sprats: + ANCHOVIS (Allemagne).

[CONTD.]

19 ANCHOVY (Contd.)

D Sardelle
GR Antjúga, giavros

J Katakuchiiwashi
P Biqueirão, enchova
YU Brgljun, incún

DK Ansjos
I Acciuga, alicia
(f) ancioa
N Ansjos
S Ansjovis (fisk)
FI Sardelli

ANCHOIS (Suite) 19

E Anchoa, boquerón
IS Ansjósa

NL Ansjovis
TR Hamsi

For (b) and (c) see under these entries.

Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

20 ANCHOVIS (Germany)

Similar products in Scandinavia: SCANDINAVIAN ANCHOVY, CHRISTIANIA ANCHOVIES (Norway) prepared similarly to + ANCHOVY; Sprats or small herring gutted or ungutted also as filets, spice cured in brine also with other flavouring agents, packed in barrels, sometimes repacked in cans or glass jars with brine or salt or edible oil.

Semi-preserves, also with preservative additives.

See + ANCHOSEN, + APPETITSILD.

In Sweden the term "SARDELL" is used for anchovies of *Engraulis encrasicolus* in cans and the term "ANSJOVIS" for spice cured sprats in cans.

D Anchovis

GR
J
P Enchovagem
YU

DK

I
N
S Ansjovis
FI Anjovissäilyke

ANCHOVIS (Allemagne) 20

Produits similaires en Scandinavie: SCANDINAVIAN ANCHOVY, CHRISTIANA ANCHOVIES (Norvège) préparés de la même façon que les ANCHOIS. Les sprats ou les petits harengs, vidés ou non, ou en filets, sont traités dans une saumure épicée, et avec des aromates, mis en barils et parfois, ensuite, en boîtes ou en bocaux, salés, ou en saumure ou dans de l'huile.

SEMI-CONSERVE, également avec adjonction de produits de conservation.

Voir + ANCHOSEN, + APPETITSILD.

En Suède, le terme "SARDELL" désigne les anchois en boîte de l'espèce *Engraulis encrasicolus* et le terme "ANSJOVIS" les sprats marinés avec des épices, en boîte.

E Espadines o
arenques anchoados
IS
NL Ansjovis
TR Ançuez

21 ANCHOVY BUTTER

+ ANCHOVY PASTE mixed with butter. In Germany the product (SARDELLEN-BUTTER) contains at least 33% clarified butter, in France 10%. Similar product prepared from shrimps.

D Sardellenbutter
GR

J
P Manteiga de anchova
YU Pasta incuna s
maslacem, srdeina
pasta s maslacem

DK
I Burro d'acciughe,
pasta d'acciughe con
burro
N Ansjossømør
S
FI Anjovisvoi

BEURRE D'ANCHOIS 21

+ PÂTE D'ANCHOIS mélangée à du beurre. En Allemagne, le produit (SARDELLEN-BUTTER) contient un minimum de 33% de beurre clarifié, en France, 10%. Produit similaire préparé à base de crevettes.

E Crema de anchoas
IS

NL Ansjovis boter
TR Hamsi yağı

22 ANCHOVY CREAM

+ ANCHOVY PASTE mixed with vegetable oil to give creamy consistency (Europe); in France at least 10% oil.

D Sardellencreme
GR
J
P Creme de anchova
YU Pasta incuna s uljem

DK
I Crema di acciughe all' olio
N Ansjoskrem
S
FI Anjoviskreemi

CRÈME D'ANCHOIS 22

+ PÂTE D'ANCHOIS mélangée à de l'huile végétale pour donner une consistance de crème (Europe); en France, minimum 10% d'huile.

E Pasta de anchoas
IS
NL Ansjovis pasta
TR Hamsi kremi

23 ANCHOVY ESSENCE

Flavouring extract made from pounded anchovies and herbs etc., may be canned.

D Sardellenessenz
GR

J

P Essência de anchova
YU

DK
I Essenza di acciughe
alle erbe
N Ansjosessens

S Ansjovisextrakt
FI Anjovisneste

ESSENCE D'ANCHOIS 23

Aromatisant fait à base d'anchois pilés et de fines herbes; peut être mis en conserve.

E Esencia de anchoas
IS

NL Ansjovis essence
(extract)
TR Hamsi esansi

24 ANCHOVY PASTE

Ground ANCHOVY packed in stone jars, covered with a mixture of common salt, saltpetre, bay salt, sal prunella, and a few grains of cochineal; allowed to ripen for six months (Europe); ground and packed in jars or cans. SMOKED ANCHOVY PASTE prepared from hot-smoked anchovies.

In some countries the raw material may be SPRAT; see + ANCHOVIS (Germany). In Germany salt content not more than 20% on weight basis.

D Sardellenpaste
GR Pásta anchoúia

J Anchobi pêsuto
P Pasta de anchova
YU Slana pasta od incúna

DK Ansjospasta

I Pasta d'acciughe, pasta
d'acciughe affumicate
N Ansjospostei
S Ansjovispastej
FI Anjovistahna

PÂTE D'ANCHOIS 24

Anchois hachés mis dans des jarres de terre et recouverts d'un mélange de sel commun, de salpêtre, de sel gemme et de quelques grains de cochenille; laissés mûrir pendant six mois (Europe); hachés et mis en jarres ou en boîtes.

La PÂTE D'ANCHOIS FUMÉS est préparée à base d'anchois fumés à chaud.

Dans certains pays la pâte est faite à base de SPRAT; voir + ANCHOVIS (Allemagne).

En Allemagne, la teneur en sel ne doit pas dépasser 20% du poids d'origine.

E Pasta fermentada de
anchoas
IS

NL Ansjovis pastei
TR Hamsi macunu

25 ANGEL

Trade name in U.K. for frozen turtle.

Tortue verte congelée.

25

26 ANGELFISH

- (i) In U.K. recommended trade name for + ANGEL SHARK (*Squatina squatina*).
- (ii) In U.K. also used for + RAY'S BREAM (*Brama brama*).
- (iii) In America refers to *Holacanthus* and *Pomacanthus* spp. (belonging to the family *Chaetodontidae*); see + BUTTERFLY FISH.
- (iv) Might also apply to + SPADEFISH (*Ephippidae*).

Le terme "ANGELFISH" (anglais) s'applique aux espèces suivantes:

- (i) + ANGE DE MER (*Squatina squatina*).
- (ii) + GRANDE CASTAGNOLE (*Brama brama*).
- (iii) + PAPILLON (*Chaetodontidae*).
- (iv) + FORGERON (*Ephippidae*).

26

27 ANGEL SHARK

(Cosmopolitan)

SQUATINIDAE

(Cosmopolite)

Squatina squatina or/ou *Squatina angelus*

- (a) ANGEL SHARK
(Atlantic/Mediterranean - Europe)
Also called + MONKFISH, FIDDLE FISH,
SHARK RAY + ABBOT + ANGELFISH.

- (a) ANGE DE MER
(Atlantique/Méditerranée - Europe)

Squatina armata

- (b) (Pacific - Peru)

- (b) (Pacifique - Pérou)

Squatina californica

- (c) PACIFIC ANGEL SHARK
(N. America)

- (c) ANGE DU PACIFIQUE
(Amérique du Nord)

[CONTD.]

27 ANGEL SHARK (Contd.)

ANGE DE MER (Suite) 27

Squatina dumerili

(d) ATLANTIC ANGEL SHARK
(N. America)

(d) ANGE DE L'ATLANTIQUE
(Amérique du Nord)

Squatina nebulosa or/ou *Squatina japonica*

(e) JAPANESE ANGEL SHARK

(e) (Japon)

D Meerengel, Engelhai
GR Angelos, rina, vióli, lýra
J Korozame, kasuzame
P Anjo
YU Sklat

DK Havengel
I Squadro, pesce angelo
N Havengel
S Havsängel
FI Merienkeli

E Angelote
IS Barðahátur
NL Zeeängel
TR Keler

28 ANGLERFISH

BAUDROIE 28

LOPHIUS spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also known as + MONKFISH or GOOSEFISH.

Aussi appelé + LOTTE.

Lophius piscatorius

(a) ANGLERFISH

(N. Atlantic/N. Sea).

(a) BAUDROIE COMMUNE

(Atlantique Nord/Mer du Nord).

Also known as ABBOT, ALLMOUTH, FISHING
FROG, FROG-FISH, MONK, SEA DEVIL.

Lophius budegassa

(b) BLACK-BELLIED ANGLER

(Mediterranean, East-Central Atlantic)

(b) BAUDROIE ROUSSE

(Méditerranée, Atlantique centre-est)

Lophius litulon

(c)

(c) BAUDROIE DU JAPON

Lophius americanus

(d) AMERICAN GOOSEFISH

(Atlantic - N. America).

(d) BAUDROIE D'AMÉRIQUE

(Atlantique - Amérique du Nord).

Marketed:

Fresh: tails, the unusually large head having been discarded, or as fillets from the tails; in Sweden marketed (headed and skinned) under the name KOTLETTFISK.

Frozen: fillets.

Smoked: hot-smoked pieces of fillet.

Commercialisé:

Frais: queues ou filets pris dans la queue; la tête, extrêmement grosse, est toujours enlevée; en Suède, commercialisé (étêté et dépouillé) sous le nom KOTLETTFISK.

Congelé: filets.

Fumé: morceaux de filet fumés à chaud.

D Seeteufel, Angler
GR Vatrochósaro

DK Havtaske, bredflab
I Rana pescatrice,
rospo, martino

E Rape
IS Skötuselur

J Anko
P Tamboril
YU Grdobina

N Breiflab
S Marulk
FI Merikrotti

NL Zeeduivel, hozemond
TR Fener balığı

29 ANIMAL FEEDING STUFFS

ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX 29

The four main outlets for fish-based animal feeding stuffs are as farm animal foods, pet foods, fur-bearing animal foods and fish hatchery food. The more important raw materials are + FISH SILAGE, FISH SOLUBLES, + FISH MEAL, + FISH WASTE, FISH EGGS AND + SEAWEED MEAL.

In Japan "YOGYO-JIRYO" refers to feeding stuffs for fish culture.

Les quatre principaux débouchés des aliments simples du bétail à base de poisson sont la nourriture des animaux de ferme, des animaux à fourrure, des animaux d'agrément et des poissons de pisciculture. Les principales matières premières d'origine marine sont les ensilages, les autolysats, les farines, les déchets, les œufs de poissons et la farine d'algues. Au Japon, le terme "YOGYO-JIRYO" s'applique uniquement à la nourriture pour la pisciculture.

D Futtermittel

DK Dyrefoder

E Materias primas,
marinas y susderivados,
destinados a piensos

GR
J Shiryô, jiryô
P Produtos marinhos para
rações
YU Hrana za životinje

I Alimenti zootecnici
N Dyrefor
S Djurföda
FI Eläintenrehu

IS Dýrafóður
NL Diervoedsel
TR

30 ANTIBIOTICS

The most important antibiotics for fish preservation are AUREOMYCIN (CTC, chlortetracycline), TERRAMYCIN (OTC, oxytetracycline) and TETRACYCLINE. In some countries, regulations do not permit antibiotics to be used for preservation.

D Antibiotika	DK Antibiotika
GR Antivioticá	I Antibiotici
J Kôseibushitsu	N Antibiotika
P Antibióticos	S Antibiotika
YU Antibiotici	FI Antibiootti

ANTIBIOTIQUES 30

Les principaux antibiotiques pour la conservation du poisson sont l'AUREOMYCINE (CTC, chlortétracycline), la TERRAMYCINE (OTC, oxytétracycline) et la TETRACYCLINE. Dans certains pays, les règlements interdisent l'usage des antibiotiques pour la conservation.

E Antibióticos
IS Fúkalyf
NL Antibiotica
TR Antibiyotikler

31 APPERTISATION

Term sometimes used by specialists for + CANNED FISH in order to avoid confusion with + SEMI-PRESERVES.

APPERTISATION 31

Terme utilisé parfois par les spécialistes au lieu de "en conserve" afin d'éviter la confusion avec + SEMI-CONSERVES.

32 APPETITSILD

Skinned fillets of spice cured sprats packed in solutions of vinegar, salt, sugar and spices or other flavouring agents.

See also + ANCHOVIS (Germany), + ANCHOSEN.

In Norway also small herring (13 to 16 cm) might be used.

In Sweden no vinegar is added.

D Appetitsild	DK Appetitsild
GR	I Filetti di papalina marinati
J	N Appetitsild
P Filete de espadilha com especiarias	S Aptitsill (skinn-och benfri ansjovis)
YU	FI Voileipäsilli

APPETITSILD 32

Filets de sprats sans peau, salés en saumure dans une solution de vinaigre, sel, sucre et épices, ou autres aromates.

Voir aussi + ANCHOVIS (Allemagne), + ANCHOSEN.

En Norvège, les petits harengs (de 13 à 16 cm) peuvent être également utilisés.

En Suède aucun vinaigre n'est ajouté.

E Filetes anchoados de espadin
IS
NL Appetitsild
TR

33 ARAPAIMA

(Fresh water - S. America)

Specimens up to 230 kg weight; caught in Orinoco and other rivers. Also called PIRARUKU (Brazil), PIRAYA, PAICHE (Peru).

D Knochenzüngler	DK Arapaima
GR	I Arapaima
J	N
P Arapaema	S Dentungor
YU	FI Arapaima

OSTEOGLOSSIDAE

(Eaux douces - Amérique du Sud)

On trouve des spécimens pesant jusqu'à 230 kg pris dans l'Orénoque et autres rivières. Appelé aussi PIRAROUCOU (Brésil), PAICHE (Pérou).

E Arapaima
IS
NL
TR

ARAPAIMA 33

34 ARBROATH SMOKIE (Scotland)

Haddock, gutted, headed and cleaned but not split; dry salted or pickled in 80% brine for up to one hour, then smoked for several hours, first in cold smoke, then in hot smoke. Also known as AUCHMITHIE CURE, CLOSE FISH, PINWIDDIE.

See also + SMOKIE.

Eglefin vidé, étêté et nettoyé mais non tranché; salé à sec ou en saumure saturée à 80% pendant une heure, puis fumé pendant plusieurs heures, d'abord à froid, ensuite à chaud.

Voir aussi + SMOKIE.

34

35 ARCTIC CHAR

(Freshwater/Atlantic/Pacific)

Also known as ILKALUPIK (Eskimo)

Salvelinus alpinus

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)

OMBLE CHEVALIER 35

[CONTD.]

35 ARCTIC CHAR (Contd.)

OMBLE CHEVALIER (Suite) 35

Also called SALMON TROUT, MOUNTAIN TROUT.

See also + CHAR and + TROUT.

Voir aussi + OMBLE et + TRUITE.

D Saibling, Seesaibling
GR
J
P
YU

DK Fjældørred
I Salmerino artico
N Arktisk røye, røyr
S Røding
FI Nierä

E Salvelino
IS Bleikja
NL Riddervis
TR

36 ARCTIC FLOUNDER

FLET 36

Liopsetta glacialis

(Bering Sea)

Belonging to the family *Pleuronectidae*; see also + FLOUNDER.

(Mer de Bering)

De la famille des *Pleuronectidae*; voir aussi + FLET.

Also called POLAR PLAICE.

D
GR
J
P Solhåo ártico
YU

DK
I Passera artica
N
S
FI

E
IS
NL
TR

37 ARGENTINE

ARGENTINE 37

ARGENTINIDAE

(Atlantic/N. Sea/Mediterranean)

Also called SILVER SMELT.

(Atlantique/Nord/Méditerranée)

Argentina sphyraena

(a) LESSER SILVER SMELT
(Atlantic/N. Sea/Mediterranean)
Also called LESSER ARGENTINE

(a) PETITE ARGENTINE
(Atlantique/Nord/Méditerranée)

Argentina silus

(b) GREAT SILVER SMELT
(N. Atlantic)
Also called SMELT, HERRING SMELT,
ATLANTIC ARGENTINE
(North America) GREATER ARGENTINE
(in N. Atlantic section)

(b) GRANDE ARGENTINE
(Atlantique Nord)
Aussi appelé SAUMON DORÉ.

Argentina semifasciata or/ou *Argentina kagoshimae*

(c) DEEP SEA SMELT
(Pacific - Japan)
In N. America the name DEEP SEA SMELT
refers to *Bathylagidae*.

(c)
(Pacifique - Japon)

Argentina sialis

(d) PACIFIC ARGENTINE
(Pacific - America)
Marketed fresh in South America.

(d)
(Pacifique - Amérique)
Commercialisé frais en Amérique du Sud.

Argentina elongata

(e) SILVERSIDE
(Australia, New Zealand)

(e)
(Australie, Nouvelle-Zélande)

The scales and swimming bladder are used to
make + PEARL ESSENCE.

Les écailles et la vessie natatoire servent à la
préparation d' + ESSENCE D'ORIENT.

D (a) Glasauge
(b) Goldlachs
GR Gourlomátis
J Nigisu
P Argentina

DK (a) Strømsild
(b) Guld laks
I Argentina
N (a) Strømsild
(b) Vassild
S Silverfisk
(a) Silverfisk
(b) Guld lax
FI (a) Hopeakuore
(b) Kultakuore

E Pejerrey, pez de plata
IS Gull lax
NL Zilver smelt
TR

YU Srebrenica

	<i>ARCIDAE</i> <i>Arca noae</i>	(a) ARCHE DE NOÉ (Atlantique/Méditerranée)
(a) NOAH'S ARK (Atlantic/Mediterranean)		
	<i>Arca barbata</i>	(b) (Atlantique/Méditerranée)
(b) (Atlantic/Mediterranean)		
	<i>Glycymeris glycymeris</i>	(c) (Atlantique/Méditerranée)
(c) DOG COCKLE (Atlantic/Mediterranean) Also called COMB SHELL.		
	<i>Anadara broughtoni</i> <i>Anadara subcrenata</i>	(d) (Japon)
(d) (Japan)		
D Archenmuschel	DK	E Peprtona (a) Arca de noé
GR Calognómi	I (a) Arca di noé (b) Arca pelosa (c) Piè d'asino	IS
J Akagai, mogai sarubo	N	NL Arkschelp
P (a) Arca de noé (d) Arca japonesa	S	TR
YU Papak, mušala	FI Noanarkki	

39 ARMED GURNARD

MALLARMAT 39

(Atlantic/Mediterranean)	<i>Peristedion cataphractum</i>	(Atlantique/Méditerranée)
Also called MAILED GURNARD; Marketed as + GURNARD.		Pour la commercialisation, voir + GRONDIN.
D Panzerhahn	DK Panserulk	E Rubio armado
GR Kapóni, keratás	I Pesce forca	IS Urrari
J Kihôbô	N Panserulke	NL Gepantserde poon
P Cabra de casca	S Pansamane	TR Dikenliöksüz
YU Kokot turčin (lastavica)	FI Panssarikumusimppu	

40 ARROWTOOTH FLOUNDER

FLETAN DU PACIFIQUE 40

(Pacific - N. America)	<i>Atheresthes stomias</i>	(Pacifique - Amérique du Nord)
Belonging to the family <i>Pleuronectidae</i> .		De la famille des <i>Pleuronectidae</i>
See also + FLOUNDER.		Voir aussi + FLET.

41 ARROWTOOTH HALIBUT

FLÉTAN DU PACIFIQUE 41

Better known as KAMCHATKA FLOUNDER.	<i>Atheresthes evermanni</i>	
(Pacific - Japan)		(Pacifique - Japon)
Belonging to the family <i>Pleuronectidae</i> .		De la famille des <i>Pleuronectidae</i> .
D Pfeilzahn-Heilbutt	DK	E
GR	I	IS
J Aburagarei	N	NL
P Alabote japonais	S	TR
YU	FI	

Atherina presbyter
+ PRÊTRE

(N. Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique Nord/Méditerranée)

Atherina boyeri
+ JOËL

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Belonging to the family of + SILVERSIDE
(*Atherinidae*).De la famille des *Atherinidae* (+ PRÊTRE).*Atherina hepsetus*

SAUCLET (Méditerranée)

Also called + SMELT, SAND SMELT, SEA
SMELT, SILVERSIDE, BRIT (young).

Aussi appelé + JOËL.

D Ährenfisch
GR *Atherina*
JDK Stribefisk
I Lattarino
NE Pejerrey, cabezuda
IS
NL Koornaarvis,
Kleine Koornaavis
TR Gümüs, atherinaP Peixe-rei
YU Gavuni, zelenišiS Prästfisk
FI Hopeakylki

43 ATKA MACKEREL

TERPUGA 43

Pleurogrammus azonus

(a) (Pacific – Japan)

One of the most important species in Japan;
marketed fresh, frozen or salted (hard or
medium salted).(a) TERPUGA ARABESQUE
(Pacifique – Japon)Espèce des plus importantes au Japon; com-
mercialisée fraîche, congelée ou salée.*Pleurogrammus monopterygius*

(b) (Pacific – N. America)

Belonging to the family *Hexagrammidae*
(see + GREENLING).(b) TERPUGA ATKA
(Pacifique – Amérique du Nord).De la famille *Hexagrammidae* (voir +
GREENLING).

J (a) Hokke (b) Kitanohokke

44 ATLANTIC BONITO

BONITE À DOS RAYÉ 44

Sarda sarda

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called PELAMID, BELTED BONITO,
BONITO, SHORT FINNED TUNNY; in North
America also HORSE MACKEREL.

Appelé aussi PÉLAMIDE, SARDE.

For products see + TUNA.

Pour les formes de commercialisation, voir
+ THON.D Pelamide
GR Palamida
J
P Sarrajão
YU Pastirica, palamida,
polandaDK Rygstribet pelamide
I Palamita
N Stripet pelamide
S Ryggstrimmig pelamid
FI SardaE Bonito
IS Rákungur
NL Bonito
TR Palamut torik

45 ATLANTIC CROAKER

TAMBOUR BRÉSILIEN 45

Micropogon undulatus

(Atlantic – N. and S. America)

(Atlantique – Amérique du Nord et du Sud)

Also called CROCUS, HARDHEAD.

peut être commercialisé sous le nom de "courbine"

Marketed:

Commercialisé:

Fresh: whole or fillets.

Frozen: whole or fillets.

Smoked: headed, gutted and split, then brined,
dried and cold-smoked for a few hours (U.S.A.).

See also + CROAKER.

Frais: entier ou en filets.

Congelé: entier ou en filets.

Fumé: étêté, vidé et tranché, puis saumuré, séché
et fumé à froid pendant quelques heures (E.U.)

Voir aussi + TAMBOUR.

Salmo salar

(Atlantic)

The various stages of growth in the salmon are termed:

PARR: young salmon before it leaves fresh water.

SMOLT: young salmon when it leaves fresh water for the sea for the first time.

GRILSE: fish returning from sea to fresh water after spending only one winter at sea.

KELT: salmon that has spawned.

Marketed:

Fresh: whole ungutted; steaks, filets.

Frozen: whole ungutted; filets, steaks.

Smoked: whole gutted fish, split down the back (kippered salmon), or filets, brined or dry-salted, dried and cold-smoked for several hours to give a mild cure; the smoked fish is usually sliced for retail sale; slices may be sold fresh, frozen, semi-preserved or canned in oil; also the waste from cutting is packed in oil or mixed with mayonnaise as **SALAD**.

Salted: headed, gutted, split salmon, or filets, are cured in a mixture of salt, sugar and spices, for 2 or 3 days, then air-dried for a week or so (Canada); hard-salted split fish (method similar to that for Pacific spp. below) (Canada).

Paste: Salmon alone, or with prawn or shrimp; smoked salmon; potted salmon; any of these pastes may have butter added; in tins or jars.

In Germany, salmon cuttings are mixed with good quality oil and filled into tubes, mixed with fat, designated as "LACHSBUTTER".

Fish cakes: cooked, frozen.

Roe: + RED CAVIAR (caviar substitute).

See also + SALMON.

D Lachs, Salm,
Echter Lachs
GR Solomós
J
P Salmão-do-atlântico
YU Losos, salmon

DK Laks
I Salmone del reno
N Laks (atlantisk)
S Lax
FI Lohi

E Salmón
IS Lax
NL Zalm
TR Alabalik (atlantik)

47 AUSTRALIAN SALMON

KAHAWAI 47

Arripis trutta

(Australia/New Zealand)

Caught and marketed in New Zealand and USA as + KAHAWAI.

Belongs to the family *Arripidae*, which is related to + REDFISH, + SEA BASS, etc.

Marketed: Canned cutlets and fish cake mix.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Pris et commercialisé en Nouvelle-Zélande et aux Etats-Unis comme + KAHAWAI (anglais).

De la famille des *Arripidae*, apparenté aux + VIVANEUX (SNAPPERS), + BAR, etc.

Commercialisé: Tranches en conserve et pâté de poisson.

Arripis georgianus

AUSTRALIAN HERRING

(Australia)

Marketed as fresh fish and bait.

(Australie)

Commercialisé frais et comme appât.

IS Astralskur lax

(Atlantic)

See + SEA BREAM.

Also called SPANISH BREAM, SPANISH SEA BREAM.

Pagellus acarne

(Atlantique)

Voir + DORADE.

D Meerbrasse
GR Mousmouli
J
P Besugo
YU

DK
I Pagello bastardo
N
S Pagell
FI Pagelli

E Aligote
IS
NL Spaanse zeebrasem
TR

49 AYU SWEETFISH

AYU 49

Plecoglossus altivelis

(Japan/Korea/China/Taiwan)

One of the most palatable freshwater fishes of Japan, also artificial rearing in Japan.

Marketed:

Fresh or alive:

Dried: see + YAKIBOSHI.

Fermented: see + SUSHI.

(Japon/Corée/Chine/Formose)

L'un des poissons d'eau douce les plus appréciés au Japon; élevage en bassins (Japon).

Commercialisé:

Frais ou vivant:

Séché: voir + YAKIBOSHI.

Fermenté: voir + SUSHI.

J Ayu

50 BACALAO (Spain)

BACALAO (Espagne) 50

- (i) Spanish word for cod.
- (ii) Generally dried salted cod; in countries other than Spain may also include other species (see + KLIPFISH).

See also + COD.

- (i) Mot espagnol pour cabillaud.
- (ii) Désigne généralement la morue salée; dans les pays autres que l'Espagne, se rapporte aussi à d'autres espèces (voir + KLIPFISH).

Voir aussi + CABILLAUD.

D Klippfisch
GR Bakaliáros
J
P Bacalhau
YU Suhi bakalar – bakalar

DK Klipfisk
I Baccalà
N Klippfisk
S Kabeljo
FI Kuivattu suolattu turska

E Bacalao
IS Saltifiskur (fullverkadur)
NL Stokvis
TR Bakalyaro

51 BAGOONG (Philippines)

BAGOONG (Philippines) 51

Fermented salted fish paste usually made from dilis, an anchovy type fish (*Stolephorus indicus*) or from young herring; packed in cans or bottles.

Pâte de poisson salé et fermenté, généralement faite à base de dilis, poisson de la famille des anchois (*Stolephorus indicus*); mise en boîtes ou en bocaux de verre.

See + SHIOKARA (Japan).

Voir + SHIOKARA (Japan).

52 BAGOONG TULINGAN (Philippines)

BAGOONG TULINGAN (Philippines) 52

Salted fish product made from tuna (*Euthynnus affinis* and *Auxis thazard*); head and guts removed, each side slashed and then flattened with the pressure of the hand.

Produit fait à base de thon salé (*Euthynnus affinis* et *Auxis thazard*); étêté et vidé, coupé en deux, puis aplati par la pression de la main.

53 BAKASANG (Indonesia)

BAKASANG (Indonésie) 53

Fermented fish product. Similar product in Japan + SHIOKARA.

Produit à base de poisson fermenté. Produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

54 BAKED HERRING**HARENG AU FOUR 54**

- (i) Generally: herring cooked by baking in the oven without vinegar. (ii) Other name used for + SOUSED HERRING.
- (i) Généralement, hareng cuit au four, sans vinaigre.

D Gebackener Hering
GR
J

DK
I Aringa arrostita
N Bakt sild (ovnsbakt)

E Arenque cocido
IS
NL Gestooftde haring, gebakken haring
TR Finnda ringa

P Arenque cozido
YU Pečena heringa

S Ungstekt sill
FI Uunisilli

For (ii) see separate entry.

Pour (ii) voir la rubrique individuelle.

55 BALACHONG (Malaya)**BALACHONG (Malaisie) 55**

Fermented paste made from fish or shrimps.

Pâte fermentée faite à base de poisson ou de crevettes.

Similar product in Japan + SHIOKARA

Produit semblable au Japon + SHIOKARA.

56 BALBAKWA (Philippines)**BALBAKWA (Philippines) 56**

Salted fish product, usually a whole large fish. Approximately 20% by weight of salt is added to allow controlled bacterial action during the six to eight months' ageing process; usually warmed in vinegar before serving.

Poisson salé, généralement un grand poisson entier additionné de sel, environ 20% de son poids, afin de limiter l'action bactérienne pendant les six à huit mois nécessaires au vieillissement; servi habituellement chauffé dans du vinaigre.

57 BALIK (Turkey)**BALIK (Turquie) 57**

- (i) Balik is the Turkish name for fish.
(ii) Dried salted dark flesh of sturgeon, lightly salted and sun dried; also called BALYK (U.S.S.R.).

See also + DJIRIM (U.S.S.R.).

- (i) En Turquie, désigne le poisson en général.
(ii) Muscles rouges d'esturgeon, légèrement salés et séchés au soleil; appelé aussi BALYK en U.R.S.S.

Voir aussi + DJIRIM (U.R.S.S.).

58 BALLAN WRASSE**VEILLE COMMUNE 58**

(Atlantic/Mediterranean)

Belongs to the family *Labridae* (see + WRASSE).

Also called + BERGHILT.

Labrus bergylta

(Atlantique/Méditerranée)

De la famille *Labridae* (voir + LABRE).

D Gefleckter Lippfisch
GR Chilóu (Papagállos)
J
P Bodião
YU Vrana atlantska

DK Berggylt
I Tordo marvizzo
N Berggylt
S Berggylta
FI Viherhuulikala

E Maragota
IS
NL Gevlekte lipvis
TR Kikla

59 BALTIC HERRING**HARENG "DE LA BALTIQUE" 59**

- (i) Herring caught in the Baltic Sea; in Scandinavia (STRÖMMING) often marketed as block fillets or exported as + "KRONSDINER".

- (i) Hareng pêché dans la Mer Baltique; en Scandinavie (STRÖMMING) commercialisé surtout en filets doubles ou exporté sous forme de + "KRONSDINER".

D Ostseehering
GR
J
P Arenque-do-báltico
YU Baltička heringa

DK Sild
I Aringa del baltico
N Strømming
S Strømming
FI Silakka

E Arenque del baltico
IS
NL Oostzee haring
TR Baltik rıngası

- (ii) Term also used to designate a product: herring (not necessarily from the Baltic Sea) marinated in brine containing sugar to give a characteristic flavour.

Cured in weak brine and fermented called SURSTRÖMMING in Scandinavia.

- (ii) Désigne aussi un produit: hareng (pas nécessairement de la Mer Baltique) mariné dans une saumure sucrée lui donnant un goût caractéristique.

Mariné dans une saumure légère et fermenté, appelé SURSTRÖMMING en Scandinavie.

60 BARBECUED FISH

(i) Fish roasted or grilled over an open charcoal fire and served hot (e.g. STECKERLFISCH, Bavarian speciality).

D Gegrillter Fisch
GR Psari Psito
J Yaki-zakana
P Peixe grelhado

YU Pečena riba –
riba s gradela

(ii) Other term for +HOT-SMOKED FISH, particularly species so treated in U.S.A.: most important are salmon, sablefish, ling, cod, shad and sturgeon on the Pacific coast, whitefish in Great Lakes, and a variety of fish in tropical Africa, and eels in North Atlantic.

DK
I Pesce alla brace
N Grillat fisk
S Halstrad fisk,
grillad fisk
FI Grillikala

POISSON SUR BARBECUE 60

(i) Poisson plus ou moins grillé à l'air libre sur un feu de charbon et servi chaud (ex. STECKERLFISCH, spécialité Bavaroise).

E Pescado asado
IS Glóðarsteiktur fiskur
NL Geroosterde vis
TR Izgara balik

(ii) Le terme "BARBECUED FISH" (anglais) s'applique aussi à + POISSON FUMÉ À CHAUD, en particulier aux Etats-Unis: les principales espèces ainsi traitées sont le saumon, la lingue, l'aloise et l'esturgeon sur la côte Pacifique; le corégone dans les Grands Lacs, ainsi qu'une variété de poisson en Afrique tropicale, et les anguilles dans l'Atlantique Nord.

61 BARNACLE

Crustacean
(Cosmopolitan)

GOOSE BARNACLE
(Europe)
Very popular in Spain and Portugal.

PICO
(Chile)
Very large barnacle, marketed fresh or canned.

D Seepocke
GR Stidóna
J Fujitsubo
P Craca, percebe

YU

BALANUS spp.

Crustacé
(Cosmopolite)

Pollicipes cornucopia

POUCE-PIED
(Europe)
Très apprécié en Espagne et au Portugal.

Megabalanus psittacus

PICO
(Chili)
BALANE de très grande taille, commercialisée fraîche ou en conserve.

DK Rur
I Balano, pico
N Rur
S Rankfoting,
havstulpan
FI Merirokko

BERNICLE/BALANE 61

E Bellota de mar, percebe
IS Hróðurkarl
NL Zeepok, eendenmossel
TR Balanus

62 BARRACOUTA

(a) (Cosmopolitan/Southern oceans)
Belong to the family *Gempylidae*
Also called + **SNOEK**.
(see + **SNAKE MACKEREL**)

Marketed: Frozen, headed and gutted but also as fillets; Also marketed salted, smoked or canned

+ **SIERRA**
(Pacific/S. Atlantic – Chile/Argentina)
Also called + **SNAKE MACKEREL**.

D Snoek
GR
J Okisawara
P Senuca
YU Ljuskotrn

Thyrsites atun or/ou *Leionura atun*

(a) (Cosmopolite/Mers du Sud)
De la famille des *Gempylidae*

(voir + **ESCOLIER**)

Commercialisé: Congelés, étêtés et vidés mais aussi en filets; Commercialisé salé, fumé ou en conserve

Thyrsitops lepidopoides

ESCOLIER BLANC
(Pacifique/Atlantique Sud – Chili/Argentine)

DK
I
N
S
FI Käärmemakrilli
(a) Kuta

E Sierra
IS
NL
TR

(Cosmopolitan)

Also known as SEA PIKE, GIANT PIKE.

BARRACUDA
(Atlantic/Med.)GIANT SEA PIKE
(Indo-Pacific)

PACIFIC BARRACUDA

Marketed:**Fresh:** Pacific U.S.A.**Salted:** for local consumption by removing the head and splitting the fish to remove the backbone; dry-salted for 48 hours and then dried in the open air for several days (Southern U.S.A. and Central America).**D** Pfeilhecht, Barracuda
GR Loutsos**J** Kamasu, ôkamasu
P Bicuda
YU Barakuda škaram

SPHYRAENIDAE

(Cosmopolite)

Appelés aussi BRISURE.

*Sphyaena sphyraena*BARRACUDA
(Atlantique/Med.)*Sphyaena jello*BARRACUDA JELLO
(Indo-Pacifique)*Sphyaena argentea*BÉCUNE ARGENTÉE
(Pacifique)**Commercialisé:****Frais:** Côte Pacifique des E.U.**Salé:** pour la consommation locale; poisson étêté et tranché de manière à enlever la colonne vertébrale, salé à sec pendant 48 heures, puis séché en plein air pendant plusieurs jours (Sud des Etats-Unis et Amérique Centrale).**DK** Barrakuda
I Luccio marino, barracuda
N Barrakuda
S Barracuda, pilgadda
FI Barrakuda**E** Barracuda, espetón
IS**NL** Barracuda
TR Iskarmoz

64 BARRAMUNDI

BARRAMUNDI 64

(Australia)

Also called GIANT PERCH; belongs to the family *Centropomidae* (see + SNOOK).**Marketed:** fresh and frozen fillets.**J** Akame*Lates calcarifer*

(Australie)

De la famille des *Centropomidae* (voir + BROCHET DE MER).**Commercialisé:** frais et en filets congelés.

65 BASKING SHARK

REQUIN PÊLERIN 65

(Cosmopolitan)

Captured for the extraction of shark liver oil; limited industrial uses, not rich in vitamin A. Also called HOMER.

See + SHARK.

D Riesenhai
GR Skylópsaro
J Ubazame, bakazame, tenguzame
P Tubarão-frade
YU Psina golemaCETORHINIDAE
Cetorhinus maximus

(Cosmopolite)

Pêché pour l'extraction de l'huile du foie; usages industriels limités car il est peu riche en vitamines A.

Voir + REQUIN.

DK Brugde
I Squalo elefante
N Brugde
S Brugd
FI Jättiläishai**E** Peregrino
IS Beinhákari
NL Reuzenhaai**TR** Büyük camgöz

66 BASS

BAR COMMUN 66

(Mediterranean to North Sea)

Also called SEA PERCH, WHITE SEA PERCH.

Dicentrarchus labrax

(de la Méditerranée à la Mer du Nord)

Appelé aussi LOUBINE ou LOUP; nom commercial recommandé: BAR.

66 BASS (Contd.)
See also + SEA BASS.

D Wolfsbarsch, Seebarsch
GR Lavráki
J
P Robalo
YU Lubin, smudut

DK Bars
I Spigola
N Havábor, havabbor
S Havsabborre
FI Meribassi

BAR COMMUN (Suite) 66
Voir aussi + SERRANIDÉ.

E Lubina
IS Vartari
NL Zeebaars
TR Levrek

67 BASTARD HALIBUT

(Japan)
Also called by its Japanese name **HIRAME**;
highly prized as food in Japan.
Marketed fresh or alive.

J Hirame, tekku

Paralichthys olivaceus

(Japon)
Le "HIRAME" (nom japonais du poisson) est très
apprécié au Japon.
Commercialisé frais ou vivant.
Peut être commercialisé sous le nom de "cardine
du Pacifique".

CARDEAU HIRAME 67

68 BAY SCALLOP

Name used for different *Pecten* spp.
(W. Atlantic)
Also called **CAPE COD SCALLOP**.

Argopecten irradians or/ou *Aequipecten irradians*
(Atlantique Ouest)

(Pacific - N. America)
Also called **PACIFIC BAY SCALLOP**.

Pecten aequisulcatus
(Pacifique - Amérique du Nord)

(Pacific - Japan)
For further details, see + **SCALLOP**.

Pecten laqueatus
(Pacifique - Japon)
Pour de plus amples détails, voir + **COQUILLE St.
JACQUES**.

D Kamm-Muschel,
Piiger-Muschel
GR Cténi
J Itayagai
P Vieira
YU Kapica

DK Kammusling
I Ventaglio
N Kamskjell
S Kammussla
FI Kampasimpukka

E Vieira
IS Hörpudiskur
NI Kamschelp, kammossel
TR Körfezde midye türü

69 BEAKED WHALE

Unimportant commercially.

ZIPHIAS MESOPLONDON & BERARDIUS spp.

Sans importance commerciale.

D Spitzschnauzen-Delphin
GR
J
P Roaz
YU

DK
I Zifio
N Nebbhval
S Näbbval
FI Nokkavalas

E Zifido
IS
NL
TR

BERARDIDÉ 69

70 BEKKÔ

(Japan)
Tortoise shell used for ornaments such as neck-
laces, pins, rings, pipes, cases, combs, etc.

See also + **SHELL**.

(Japon)
Ecaille de tortue servant à la fabrication d'orne-
ments tels que colliers, épingles, bagues, pipes,
boîtes, peignes, etc.

Voir aussi + **COQUILLE ET CARAPACE**.

BEKKÔ 70

71 BELUGA

ESTURGEON BELUGA 71

Huso huso

(Caspian Sea/Mediterranean)

(Mer Caspienne/Méditerranée)

Belonging to the family *Acipenseridae*; see + STURGEON.

Peut être commercialisé sous le nom de "beluga"; de la famille *Acipenseridae*; voir + ESTURGEON.

D Hausen
GR Mocuna
J
P Esturjão do
Cáspio
YU Moruna

DK
I Storione ladando
N
S Husen, husblosstör,
belugastör
FI Kitasampi, beluga

E Esturión
IS Mjaldur
NL
TR Mersin morinasi

72 BELUGA WHALE

DAUPHIN BLANC (Beluga) 72

Delphinapterus leucas

(Arctic)

(Arctique)

Also called WHITE WHALE. Used for oil production and for food for fur-bearing animals (Canada). Skin used for leather manufacture; source of the so-called PORPOISE LEATHER.

Utilisé pour son huile et comme nourriture des animaux à fourrure (Canada). Sa peau est utilisée pour la fabrication de cuirs; origine du cuir dit "PORPOISE LEATHER".

See + DOLPHIN.

Voir + DAUPHIN.

D Weisswal
GR
J Shiroiruka
P Golfinho-branco-do-
ártico
YU

DK Hvidhval
I Beluga
N Hvithval
S Vitval, belugaval
FI Maitovalas

E Ballena blanca
IS Mjaldur
NL Beluga
TR Ak balina

73 BERGHILT

73

Also spelt BERGHYLT or BERGYLT.

Le nom "BERGHILT" (anglais) est employé pour:

- (i) Name used for + BALLAN WRASSE (*Labrus bergylta*) of the family *Labridae* (see + WRASSE).
- (ii) Also used for + REDFISH (*Sebastes* spp.).

- (i) + VIEILLE COMMUNE (*Labrus bergylta*) de la famille *Labridae* (voir + LABRE).
- (ii) + SÉBASTE (*Sebastes* spp.).

74 BERNFISK (Norway, Sweden)

BERNFISK (Norvège, Suède) 74

Name used for special type of dried cod or dried ling, used for preparing + "LUTEFISK".

Nom employé pour un type spécial de morue ou de lingue séchée, utilisé pour la préparation du + "LUTEFISK".

75 BICHIR

BICHIR 75

Polypterus bichii

(Freshwater - Africa)

(Eaux douces - Afrique)

D Flösselhecht
GR
J
P
YU

DK Bikir
I
N
S Nilfengädda
FI Niilinhauki

E
IS
NL
TR

PRIACANTHIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America)

Particularly refers to *Priacanthus arenatus* (Atlantic).

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Se réfère en particulier à l'espèce *Priacanthus arenatus* (Atlantique). appelle BEAUCLAIRE SOL-EIL

D
GR
J Kintokidai
P Fura-vasos
YU

DK
I
N
S
FI Suurisilmä

E
IS
NL
TR Camgöz

77 BIGEYE TUNA

THON OBÈSE 77

Thunnus obesus or/ou *Parathunnus obesus*

(Cosmopolitan, warm seas)

(Cosmopolite, mers chaudes)

Also called PATUDO, FALSE ALBACORE.

Marketed fresh (Spain) or canned.

See + TUNA.

Aussi appelé PATUDO.

Commercialisé frais (Espagne) ou en conserve.

Voir + THON.

D Grossaugenthun
GR Tonnos
J Mebachi
P Atum patudo
YU Žutoperajni tunj

DK
I Tonno obeso
N
S
FI Isosilmätönnikala

E Patudo
IS
NL Grootoogtonijn
TR

78 BIG SKATE

RAIE 78

Raja binoculata

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

See also + SKATE.

Voir + RAIE.

79 BILLFISH

MAKAIRE, MARLIN ET VOILIER 79

ISTIOPHORIDAE

(i) (Cosmopolitan)
The main species are:

(i) (Cosmopolite)
Les principales espèces sont:

ISTIOPHORUS spp.

(a) + SAILFISH
(Cosmopolitan)

(a) + VOILIER
(Cosmopolite)

TETRAPTURUS spp.

(b) + SPEARFISH
(Cosmopolitan)

(b) + MARLIN, MAKAIKAI
(Cosmopolite)

MAKAIRA spp.

(c) + MARLIN
(Cosmopolitan)

(c) + MAKAIKAI, MARLIN
(Cosmopolite)

See under these individual species.

Voir espèces individuelles.

(ii) Name might also refer to + GARFISH (*Belone belone*), belonging to the family *Belonidae*.

(ii) GARFISH (anglais) S'applique aussi aux *Belone belone* (voir + ORPHIE).

(iii) The name is also used for ATLANTIC SAURY (*Scomberesox saurus*), see + SAURY.

(iii) Et aux *Scomberesox saurus* (voir + ORPHIE et + BALAOU).

80 BINORO (Philippines)

BINORO (Philippines) 80

Mackerel, sardine or other small fish, brined, drained and packed in dry salt.

Maquereau, sardine ou autre petit poisson, saumuré, égoutté et mis dans du sel sec.

81 BISMARCK HERRING

Herring block fillets or whole herring, headed and gutted, cured in acidified brine usually in barrels or other containers; after finished curing packed with acidified brine of a lower vinegar and salt content, also with slices of onions, cucumbers, carrots and spices, also with sugar added.

Marketed semi-preserved.

See also + ACID CURED FISH, + VINEGAR CURED FISH, + MARINADE, + ROLLMOPS.

D Bismarckhering
GR
J
P
YU Bizmark heringa

DK Bismarck sild
I Aringhe alla bismarck
N Bismarksild
S
FI Suutarin lohi

E
IS Bismarksild
NL Bismarck haring
TR Bismark ringasi

HARENG BISMARK 81

Filets de hareng ou hareng entier, étêté, vidé et macéré dans une saumure vinaigrée, habituellement en barils ou autres récipients; après ce traitement, recouvert d'une saumure acidifiée d'une teneur inférieure en vinaigre et en sel; parfois avec des tranches d'oignon, concombre, carotte, des épices et du sucre.

Commercialisé en semi-conserve.

Voir aussi + MARINADE, + ROLLMOPS.

82 BISQUE

A puree or thick soup made from crustaceans; in France the term is confined to lobster and crayfish as basic material.

D
GR
J
P Sopa de mariscos
YU

DK Bisque
I Crema di crostacei
N
S Skaldjurssoppa
FI Äyriäiskeitto

E
IS
NL Bisque
TR İstakoz corbası

BISQUE 82

Soupe épaisse faite à base de crustacés; en France, les crustacés utilisés dans cette préparation se limitent au homard, à la langouste et aux écrevisses.

83 BLACK BASS

- (i) *Micropterus* spp.
(Freshwater - N. America).
Belonging to the family *Centrarchidae* (see + SUNFISH).
Game fish, sometimes eaten.

D Schwarzbarsch,
Forellenbarsch
GR
J

DK
I Persico trota
N Lakseabbor

P Achigã
YU

S Svartabborre
FI Bassi

E
IS
NL Forelbaars -
Zwartebaars
TR

- (ii) Might also refer to PACIFIC OCEAN PERCH (see + ROCKFISH (ii) (a)).

83

84 BLACK COD

- (i) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*).
(ii) Name also used for + SABLEFISH (*Anoplopoma fimbria*).
(iii) Name also used for *Notothenia angustata* (family *Nototheniidae*) (New Zealand).

Le nom "BLACK COD" (anglais) s'applique aux:

- (i) *Pollachius virens* (voir + LIEU NOIR).
(ii) *Anoplopoma fimbria* (voir + MORUE CHARBONNIÈRE).
(iii) Nom également utilisé pour *Notothenia angustata* (de la famille des *Nototheniidae*) (Nouvelle-Zélande).

84

85 BLACK CROAKER

Designates two species, both belonging to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER).

Désigne deux espèces, toutes deux de la famille des *Sciaenidae* (voir + SCIAENDES).

85

- (a) (Pacific - Japan)
Highly esteemed as food in Japan; marketed fresh; also raw material for + KAMABOKO.

Argyrosomus nibe

- (a) (Pacifique - Japon)

Très apprécié au Japon; commercialisé frais; + KAMABOKO.

Cheilotrema saturnum

- (b) (Pacific - N. America)

- (b) (Pacifique - Amérique du Nord)

J Kuroguchi

86 BLACK DRUM

Pogonias cromis

(Atlantic – America)

Also called SEA DRUM, OYSTER DRUM, OYSTER CRACKER, or DRUMMER (S. America).

See also + DRUM.

D
GR
J
P
YU

DK
I
N
S Trumfisk
FI

GRAND TAMBOUR 85

(Atlantique – Amérique)

Peut être commercialisé sous le nom de "COURBINE".

Voir aussi + TAMBOUR.

E
IS
NL
TR Siyah tambur

87 BLACK MARLIN

Makaira indica or/ou *Makaira marlina*

(Pacific/Indian Ocean)

This species might also be called + BLUE MARLIN in Japan.

Marketed fresh or frozen; also used for fish sausage.

See + MARLIN.

D Schwarzer Marlin
GR
J Shirokawa, shirokajiki
P Espadim-negro
YU

DK
I Marlin nero
N
S
FI Mustamarliini

(Pacifique/Océan Indien)

Ce nom s'applique aussi à *Makaira nigricans*.

Commercialisé frais ou congelé; sert aussi dans la préparation des saucisses de poisson. Peut être commercialisé sous le nom de "MARLIN".

Voir + MAKAIRE.

E
IS
NL Zwarte marlijn
TR

88 BLACK-MOUTHED DOGFISH

PRISTURE à BOUCHE NOIRE 88 ou CHIEN ESPAGNOL

Galeus melastomus or/ou *Pristiurus melanostomus*

(Atlantic/Mediterranean)

Belongs to the family *Scyliorhinidae* (see also + DOGFISH).

(Atlantique/Méditerranée)

De la famille des *Scyliorhinidae* (voir aussi + AIGUILLAT).

D Fleckhai
GR Galéos
J
P Leitão
YU Mačka padečka

DK Ringhaj
I Boccanegra
N Hågjel
S Hågäl
FI Rengashai

E Golayo
IS
NL
TR Lekeli kedi balığı

88.1 BLACK OREO DORY

SAINT-PIERRE 88.1

Alloctytus spp.

(New Zealand)

The most common deepwater oreo dory fished commercially around New Zealand.
See + OREO DORY.

(Nouvelle-Zélande)

Saint-Pierre d'eau profonde le plus commun pêché commercialement autour de la Nouvelle-Zélande.
Voir + ARROSE.

89 BLACK SEA BASS

FANFRE NOIR D'AMERIQUE 89

Centropristis striata

(Atlantic – N. America)

Also called SEA BASS (ICNAF Statistics); marketed fresh (whole or gutted, or as fillets).

See also + SEA BASS.

Belongs to the *Serranidae* family.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Commercialisé frais (entier ou vidé, ou en filets).

Voir aussi + BAR.

De la famille des *Serranidae*.

D Schwarzer Zackenbarsch
GR
J
P
YU

DK
I Perchia striata
N
S Svart havsabborre
FI Kalliomieriahven

E
IS
NL
TR

90 BLACK SEA BREAM

GRISET 90

Spondylisoma cantharus

(i) (a) (Atlantic/Mediterranean)

Also called OLD WIFE, SEA BREAM: family *Sparidae* (see + SEA BREAM).

(a) (Atlantique/Méditerranée)

Peut être commercialisé sous le nom de DORADE GRISE (voir + DORADE).

[CONTD.]

Mylio macrocephalus

(b) (Japan)

Marketed fresh (very common near the coast of Japan).

(b) (Japon)

Commercialisé frais (abondant sur les côtes du Japon).

D Streifenbrasse (a)

GR Skathári

J Kurodai

P Choupa

YU Kantar

DK Havrude

I Tanuta

N Havkaruss

S Havsruda (a)

FI Meriruutana

E Chopa

IS

NL Zeekarper

TR Sarigöz

(ii) Name used for + RAY'S BREAM (*Brama rayi*) of the *Bramidae* family.

90.1 BLACK SHARK

SQUALE LICHE 90.1

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

(a) A general term for dark-coloured deepwater species of the family *Squalidae*.(a) Terme général pour les espèces d'eau profonde de couleur foncée de la famille des *Squalidae*.

See + DOGFISH and + SHARK.

Voir + AIGUILLAT et + REQUIN.

(b) A name used more specifically in New Zealand for the + SEAL SHARK, *Dalatias licha*.(b) Nom utilisé plus spécifiquement en Nouvelle-Zélande pour + SEAL SHARK (anglais), *Dalatias licha*.

D

GR

J Yumezame

P

YU

DK

I

N

S

FI

E Carcho

IS

NL

TR

90.2 BLACKSPOT SEA BREAM

PAGEOT ROSE 90.2

Pagellus bogaraveo or/ou *Pagellus centrodontus*

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Also called + RED SEA BREAM, COMMON SEA BREAM.

See also + SEA BREAM.

Voir aussi + DORADE.

D

GR

J Lethrini

J

P Besugo

YU Rumenac okan

DK Blankesten

I Rovello

N Pagell

S Pagell

FI

E Bogarrabella, goraz

IS

NL Spanse brasem, zeebrasem

TR

91 BLACKTIP SHARK

REQUIN BORDÉ 91

Carcharhinus limbatus

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Also called SPOTFIN SHARK.

See also + REQUIEM SHARK.

Voir aussi + REQUIN TIGRE.

D

GR

J

P Tubarão de

pontas negras

YU Psina ljudozder

DK

I

N

S

FI Mustapilkkahai

E

IS

NL

TR

92 BLEAK

ABLETTE 92

Alburnus alburnus

(Freshwater - Europe)

(Eaux douces - Europe)

Occasionally eaten.

Parfois consommé frais.

D Ukelei, Laube

GR Tsironi sirko

J

P Ruivaca

YU Ukljeva

DK Løje

I Alborella

N Laue

S Lōja

FI Salakka

E

IS

NL Alver

TR İnci balığı

93 BLOATER

- (i) Large fat salted herring, generally whole ungutted, hot-smoked to get a straw colour (cold-smoked in U.K.).

Marketed whole or boned, also frozen, semi-preserved as paste, sometimes canned.

D	DK	E
GR	I Aringa grassa preparata	IS
J	N Bloater	NL Warmgerookte gezouten haring
P Arenque gordo preparado	S	TR
YU Blouter	FI Savustettu rasvasilli	

- (ii) In Canada the term is used for + GOLDEN CURE.

- (iii) Name employed for freshwater species *Coregonus hoyi* (see + WHITEFISH).

- (i) Gros hareng gras, salé généralement entier, non vidé, fumé à chaud jusqu'à l'obtention d'une couleur paille (fumé à froid en Grande Bretagne).

Commercialisé entier ou sans arête, surgelé, en semi-conserve, en pâte, parfois en conserve.

- (ii) Au Canada le terme est aussi employé pour + GOLDEN CURE.

- (iii) "BLOATER" (anglais) est aussi employé pour une espèce d'eau douce, *Coregonus hoyi* (voir + CORÉGONE).

94 BLOATER PASTE

FISH PASTE containing ground meat from + BLOATER, made from mildly smoked salted herring or red herring, as principal constituent.

D	DK	E Pasta de arenque ahumado
GR	I Pasta d'aringa grassa	IS
J	N	NL Bokkingpastei
P Pasta de arenque fumado	S	TR
YU Blouter pasta	FI Savusillitahna	

PÂTE DE HARENG 94

Pâte de poisson faite essentiellement à base de chair de + CRAQUELOT, hareng légèrement fumé et salé.

95 BLOATER STOCK

Herring salted for subsequent smoking as + BLOATER.

D Kantjespackung	DK
GR	I Presalaggio
J	N
P Arenque salgado	S
YU	FI Suolattu silli

HARENG BRAILLÉ 95

Hareng salé, préparé pour un fumage ultérieur, en + CRAQUELOT par exemple.

E Salados a bordo
IS
NL Steurharing
TR

95.1 BLOCKS (Frozen)

Frozen fish fillet blocks are rectangularly shaped masses of cohering fish fillets or fillet pieces or both. Frozen minced fish blocks are rectangularly shaped masses of minced fish flesh. Minced fish flesh is mechanically separated fish flesh.

Laminated fish blocks are rectangularly shaped masses of a mixture of cohering fish fillets, fillet pieces and minced fish flesh. Laminated blocks usually contain between 10% and 25% minced fish flesh.

Standard size block is 7.4 kg (16.5 lb). Some blocks may contain flesh from more than one species. Used in the manufacture of + FISH STICKS or fingers, and + FISH PORTIONS, FORMED FILLETS, or + FISH NUGGETS (see also + FILLET).

D Blocs, Tafeln (gefroren)	DK Blokfrossen
GR	I
J	N Blokker
P	S Fiskblock
YU Blok	FI

BLOCS (Congelés) 95.1

Les blocs de filets de poisson congelés sont des masses rectangulaires de filets de poisson entiers ou de morceaux de filets ou des deux.

Les blocs de pulpe de poisson ou de poisson haché congelés sont des masses rectangulaires de chair de poisson hachée.

La chair de poisson hachée est mécaniquement séparée en chair de poisson. Les blocs de poisson composites sont de forme rectangulaire et composés d'un mélange de filets de poisson entier, de morceaux de filets et de chair de poisson hachée. Ces blocs laminés contiennent habituellement entre 10% et 25% de chair de poisson hachée. La taille standard d'un bloc est de 7.4 kg (16.5 lb). Quelques blocs peuvent contenir de la chair de plus d'une espèce. Utilisés dans la fabrication de + FISH STICKS (anglais) ou bâtonnets, et + PORTIONS DE POISSON, FORMED FILLETS (anglais) ou + FISH NUGGETS (anglais)

E Bloques congelados
IS Blokk
NL
TR

(Mediterranean to North Sea)
See also + RAY + SKATE.

D Blonde
GR Saláhi
J
P Raia pontuada
YU Raža

Raja brachyura

(de la Méditerranée à la Mer du Nord)
Voir aussi + RAIE.

DK
I Razza a coda corta
N
S Ljusa rockan
FI Piikkurausku

E Raya boca de rosa
IS Skata
NL Blonde ray
TR

97 BLUBBER

Unrendered subcutaneous body fat of whales or other aquatic mammals.
Blubber might be soured in vinegar or sour milk in Iceland; served as cold dish (RENGI).

D Speck, Walspeck
GR
J Shiniku, abura-mi
P Toucinho de baleia
YU

DK
I Grasso di balena
N Spekk
S Valspäck
FI Valaanrasva

Tissu graisseux sous-cutané de la baleine ou d'autres mammifères marins.
Le lard de baleine peut être mariné dans du vinaigre ou du lait aigre en Islande; servi comme plat froid (RENGI).

E
IS Hvalspik
NL Walvisspek
TR

98 BLUDGER

(Australia)
Belongs to the family *Carangidae* (see + JACK and + POMPANO).

99 BLUE COD

- (i) In New Zealand:
Parapercis colias. Family *Mugiloididae*.
Marketed whole or as fillets, fresh, frozen, or smoked.
- (ii) Name used for + LINGCOD (*Ophiodon elongatus*), belonging to the family *Hexagrammidae* (see + GREENLING).
- (iii) Name also used for + SABLEFISH (*Anoplopoma fimbria*) belonging to the family *Anoplopomatidae*.

100 BLUE CRAB

- (a) (Atlantic - Europe/N. America)
The most valuable species of crab in North America (U.S.A. East Coast and Gulf of Mexico).
- (b) In Japan BLUE CRAB refers to *Neptunus* and *Charybdis* spp.

D Blaukrabbe
GR Galázios kávousas
J Gazami (b)
P Navalheira-azul
YU

DK
I Granchio nuotatore
N Blåkrabbe
S Blåkrabba
FI Sinitaskurapu

101 BLUE DOG

- (i) Name used in N. America for + PORBEAGLE (*Lamna nasus*), belonging to the family *Lamnidae*.
- (ii) Name also used for + PICKED DOGFISH (*Squalus acanthias*), belonging to the family *Squalidae*.

102 BLUEFIN TUNA

(Cosmopolitan)
Largest of the tuna family; together with + SKIP-JACK and + YELLOWFIN make up the light meat pack for canning.

Thunnus thynnus

(Cosmopolite)
Le plus gros des thons; sa chair, comme celle du + LISTAO et de +L'ALBACORE, est utilisée principalement pour les conserves.

LARD DE BALEINE 97

CARANGUE BALO 98

(Australie)
De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE et + POMPANO).

Le nom BLUE COD (anglais) désigne:

- (i) Nouvelle-Zélande:
Parapercis colias. Famille des *Mugiloididae*.
Commercialisée entière ou en filets, fraîche, congelée ou fumée.
- (ii) Aussi: *Ophiodon elongatus* de la famille *Hexagrammidae*.
- (iii) Aussi: *Anoplopoma fimbria* (voir + CHARBONNIÈRE COMMUNE).

CRABE BLEU 100

- (a) (Atlantique - Europe/Amérique N.)
Espèce des plus recherchées en Amérique du Nord (Etats-Unis, Côte orientale et Golfe du Mexique).
- (b) Au Japon désigne les espèces *Neptunus* et *Charybdis*.

E Cangrejo azul
IS
NL Blauwe krab
TR Mavi yengeç

101

Le nom "BLUE DOG" (anglais) désigne:

- (i) L'espèce *Lamna nasus* de la famille des *Lamnidae* (voir + TAUPE).
- (ii) L'espèce *Squalus acanthias* de la famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).

THON ROUGE 102

[CONTD.]

102 BLUEFIN TUNA (Contd.)

THON ROUGE (Suite) 102

Also called TUNNY, TUNA, ATLANTIC TUNA, CALIFORNIAN BLUEFIN; in N. America also called + HORSE MACKEREL.

Marketed fresh or canned.

See + TUNA and + SOUTHERN BLUEFIN TUNA.

Commercialisé frais ou en conserve.

Voir + THON et + THON ROUGE.

D Roter Thun	DK Tunfisk	E Atún (rojo)
GR Tónnos	I Tonno	IS Túnfiskur
J Honmaguro, kuro-maguro	N Makrellstjörje, stjörje	NL Tonijn
P Atum rabilho	S Tonfisk (röd tonfisk)	TR Orkinoz (ton)
YU Tunj crveni	FI Tonnikala	

103 BLUEFISH

TASSERGA 103

POMATOMIDAE

(i) (Cosmopolitan).

(a) Atlantic - N. & S. America.

(i) (Cosmopolite).

(a) Atlantique - Amérique Nord et Sud.

Pomatomus saltatrix or/ou *P. saltator*

Marketed:

Fresh: whole gutted.

Frozen: whole gutted.

Smoked: by a combination of cold and hot smoking (U.S.A.); hot smoked (Africa).

Commercialisé:

Frais: entier et vidé.

Congelé: entier et vidé.

Fumé: par une combinaison de fumage à froid et à chaud (E.U.); fumé à chaud (Afrique).

Pomatomus saltator

(b) TAILOR

(Australia).

Marketed smoked.

(b)

(Australie).

Commercialisé fumé.

D Blaufisch	DK	E Anjova
GR Gofári	I Pesce serra	IS
J Amikiri	N	NL
P Anchova	S	TR Lüfer
YU Strijelka skakuša, plitica	FI Sinikala	

(ii) BLUEFISH is also an alternative term for + SABLEFISH.

(iii) In New Zealand BLUEFISH refers to *Girella cyanea* related to PARORE, family *Kyphosidae*.

See also + NIBBLER.

(iii) En Nouvelle-Zélande le BLUEFISH (anglais) se réfère au *Girella cyanea*, de la famille des *Kyphosidae*.

Voir aussi + NIBBLER (anglais)

104 BLUE LING

LINGUE BLEUE 104

Molva dypterygia or/ou *Molva byrkelange*

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called TRADE LING, LESSER LING.

For marketing forms, see + LING.

Pour la commercialisation, voir + LINGUE.

D Blauleng	DK Byrkelange	E
GR	I Molva azzurra	IS Blálanga
J	N Blálange	NL Blauwe leng
P Maruca-azul	S Blálånga, birkelånga	TR
YU	FI Tyllpápyrstömolva	

105 BLUE MARLIN

MAKAIRE BLEU 105

Makaira nigricans

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

In Japan the name BLUE MARLIN might also refer to *Makaira indica* (see + BLACK MARLIN).

See also + MARLIN.

Voir + MAKAIKAI.

D Blauer Marlin	DK	E
GR	I Marlin azzurro	IS
J	N	NL Blauwe marlijn
P Espadim-azul do Atlântico	FI Purjemarliini	

106 BLUE MUSSEL

MOULE COMMUNE 106

Mytilus edulis

(N. Atlantic - Europe)

(Atlantique Nord - Europe)

(Pacific - New Zealand)

(Pacifique - Nouvelle-Zélande)

[CONTD.]

106 BLUE MUSSEL (Contd.)

Also called COMMON MUSSEL.
For details see + MUSSEL.

D Miesmuschel, Pfahlmuschel	DK Blåmusling
GR Mýdi	I Mitilo
J Murasakiigai	N Blåskjell
P Mexilhão	S Blåmussla
YU Dagnje	FI Sinisimpukka

MOULE COMMUNE (Suite) 106

Pour de plus amples détails, voir + MOULE.

E Mejillón
IS Kræklingur
NL Mossel
TR

107 BLUE POINT OYSTER

(Atlantic - U.S.A.)

Also called EASTERN OYSTER.
Similar in appearance to the Portuguese oyster,
but more regular in shape.
See also + OYSTER.

D Amerikanische Auster	DK Amerikansk østers
GR	I Ostrica della virginia
J	N
P Ostra	S Amerikanskt ostron
YU Kamenica portugalska	FI Amerikanosteri

Crassostrea virginica

(Atlantique - États-Unis)

D'aspect semblable aux huîtres portugaises
mais de forme plus régulière.
Voir aussi + HUITRE.

E Ostra virginiana
IS Ostra
NL Amerikaanse atlantische oester
TR

108 BLUE SEA CAT

(N. Atlantic - Europe/America)

Also called JELLY CAT (U.K.).
In N. America called NORTHERN WOLFFISH.
For more details see + CATFISH.

D Wasserkatze	DK Bredpandet havkat
GR	I Bavosa lupa
J	N Blåsteinbit
P Peixe-lobo	S Blå havkatt
YU	FI Sinimerikissa

Anarhichas denticulatus or/ou *Anarhichas latifrons*

(Atlantique Nord - Europe/Amérique)

Pour de plus amples détails, voir + POISSON-
LOUP.

E Lobo
IS Blágóma
NL
TR Mavi deniz kedisi

109 BLUE SHARK

(Cosmopolitan)

Also called GREAT BLUE SHARK, BLUE
WHALER.

Belongs to the family *Carcharhinidae* (see
+ REQUIEM SHARK); the name BLUE SHARK
might also be generally applied to this family.

Of great importance in Japan; marketed fresh or
sometimes frozen; also used extensively for
+ HAMPEN and + KAMABOKO.

For further processing methods, see + SHARK.

D Grosser Blauhai	DK Blåhaj
GR Karcharias	I Verdesca
J Yoshikirizame	N Blåhai
P Guelha	S Blåhaj
YU Pas modrulj	FI Sinihai

Prionace glauca

(Cosmopolite)

Appelé aussi "PEAU BLEUE".

De la famille des *Carcharhinidae* (voir + MAN-
GEUR D'HOMMES), le nom REQUIN BLEU peut
aussi s'appliquer d'une façon générale à cette
famille.

Très important au Japon; commercialisé frais,
parfois surgelé; fréquemment utilisé dans la pré-
paration du + HAMPEN et du + KAMABOKO.

Les formes de commercialisation sont détaillées
sous + REQUIN.

E Tintorera
IS
NL Blauwe haai
TR Pamuk balığı, canavar balik

110 BLUE WHALE

(Cosmopolitan)

Also called SIBBALD'S RORQUAL, SULPHUR
BOTTOM, GREAT NORTHERN RORQUAL;
largest of the whales.

For products, see + WHALES.

D Blauwal	DK Blåhval
GR Phalaena	I Balenottera azzurra
J Shironagasukujira	N Blåhval
P Baleia azul, rorqual-azul	S Blåval
YU Plavi kit	FI Sinivalas

Balaenoptera musculus

(Cosmopolite)

La plus grande des baleines.

Voir + BALEINES, ses produits.

E Rorqual, ballena azul
IS Steypireyður
NL Blauwe vinvis
TR Gök balina

BALEINE BLEUE 110

111 BLUE WHITING

Micromesistius poutassou or/ou *Gadus poutassou*

(a) (Atlantic/Mediterranean Europe/N. America)

(a) (Atlantique/Méditerranée Europe/Amérique du Nord)

Also called COUCH'S WHITING

Micromesistius australis

(b) + SOUTHERN BLUE WHITING
(New Zealand/S. America)

(b) MERLAN BLEU DU SUD
(Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)

Also called SOUTHERN POUTASSOU
Trade name generally used for
+ POUTASSOU

Nom généralement utilisé pour
+ POUTASSOU

See also + SOUTHERN BLUE WHITING

Voir aussi + MERLAN BLEU DU SUD

Marketed:

Commercialisé:

Frozen: Mainly headed and gutted, also as
fillets.

Congelé: Surtout étêté et vidé, aussi en filets.

Suitable for + FISH BLOCK.

Convient pour + BLOC DE POISSON.

In France, utilised for the production of fish
balls.

En France, utilisé pour la production des
boulettes.

D Blauer Wittling
GR Sýko, gourlomáta
J
P Pichelim
YU Ugotica pučinska

DK Sortmund, bláhvilling
I Merlu
N Kolmule, blagunnar
S Kolmule, blávitling
FI

E Bacaladilla
IS Kolmunni
NL Blauwe wijting
TR Mezgit, mezt

111.1 BOARFISH

PENTACEROTIDAE

MATODES 111.1

A name given to members of the family *Pentacero-
tidae*, some of which are also known as
+ PELAGIC ARMOURHEAD. In New Zealand the
GIANT BOARFISH *Paristiopterus labiosus* is also
known as SOWFISH.

Nom donné aux membres de la famille des *Pen-
tacerotidae*. En Nouvelle-Zélande le *Paristiopterus
labiosus* est aussi connu sous le nom de SOWFISH
(anglais).

In the U.K. BOARFISH refers to *Capros aper*.

D
GR
J Kusakaritsubodai
P Peixe-javali
YU

DK
I
N
S
FI Haarniskapúú

E
IS
NL
TR

112 BODARA (Japan)

Pandressed and split cod, sometimes pollock,
washed, then dried in the sun. Salt is not added.

BODARA (Japon) 112

Cabillaud, parfois lieu, tranché, paré, lavé puis
séché au soleil. Sans addition de sel.

113 BOETTE (France)

Bait used for fishing, made mainly from marine
animals, pieces of fish or molluscs, waste, small live
fish, eggs, etc.

BOETTE (France) 113

Appât servant pour la pêche, principalement fait
d'animaux marins: morceaux de poissons ou de
mollusques, déchets, œufs de poisson, parfois
petits poissons vivants.

114 BOGUE

Boops boops

BOGUE 114

(Atlantic/Mediterranean)
See + SEA BREAM.

(Atlantique/Méditerranée)
Voir + DORADE.

D Gelbstriemen
GR Gópa
J
P Boga-do-mar
YU Bukva

DK Okseøjefisk
I Boga
N Okseøjefisk
S Oxøgonfisk
FI Boga

E Boga
IS
NL Bokvis
TR Kupes, lopa

115 BOKKEM (S. Africa)

Dried, salted MAASBANKER (*Trachurus
trachurus*).

BOKKEM (Afrique du Sud) 115

+ CHINCHARD (*Trachurus trachurus*), salé puis
séché.

See + HORSE MACKEREL.

116 BOMBAY DUCK (India)

(i) Fish species: *Harpodon nehereus*.
(ii) Also used for a product: split, boned and dried
without salting.

BOMBAY DUCK (Inde) 116

(i) Poisson de l'espèce *Harpodon nehereus*.
(ii) Désigne aussi une préparation: poisson
tranché, désarêté et séché sans salage pré-
alable.
Appelé aussi BUMALO ou BUMMALOW.

Also called BUMALO or BUMMALOW.

J Tenagamizutengu

117 BONED FISH

Fish from which the principal bones have been removed.

Distinguish from + BONELESS FISH. Both terms very often used indiscriminately.

D Entgräteter Fisch
GR
J Sukimi
P Peixe sem espinhas
YU Riba očišćena od kostiju

DK Udbenet fisk
I Pesce spinato
N Benfri fisk
S Benad fisk
FI Ruodoton kala

POISSON DÉSARÊTÉ 117

Dont les principales arêtes ont été enlevées.

A ne pas confondre avec + POISSON SANS ARÊTE. Les deux termes sont souvent employés l'un pour l'autre.

E
IS Beinhreinsaður fiskur
NL Ontgrate vis
TR Kılçıklı balık

118 BONEFISH

(Atlantic/Pacific – N. America)

Particularly *Albula vulpes*. *Albulidae* might also be termed + LADYFISH, e.g. in international statistics.

D Damenfisch
GR
J Sotoiwashi
P Flecha
YU

DK
I
N
S Albulider
FI Naiskala

ALBULIDAE

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Plus particulièrement l'espèce *Albula vulpes*; voir aussi + TARPON.

E Alburno
IS
NL Gratenvis
TR

BANANE (DE MER) 118**119 BONELESS COD**

Superior grade of salted cod from which bones and skin have been removed; when some of the smaller bones are left in called SEMI-BONELESS COD.

See also + BONED FISH.

D Kabeljau ohne Gräten
GR
J Sukimidara
P Bacalhau sem espinhas
YU Bakalar bez kože i kosti

DK Udbenet saltfisk, udbenet klipfisk
I Baccalà spinato
N
S Benfri saltorsk
FI Täysin ruodoton turska

MORUE SANS ARÊTE 119

Qualité supérieure de morue salée dont les arêtes et la peau ont été enlevées; quelques unes des plus petites arêtes y sont parfois laissées.

Voir aussi + POISSON DÉSARÊTÉ ou SANS ARÊTE.

E Bacalao sin espinas
IS Beinlaus saltfiskur
NL Gezouten kabeljauw zonder graat
TR Kılçıksız morina

120 BONELESS FISH

Fish containing no bones at all. Distinguish from + BONED FISH. Both terms very often used indiscriminately, e.g. + BONELESS KIPPER, + BONELESS SALT COD FILLET.

D Fisch ohne Gräten
GR
J Sukimi
P Peixe sem espinhas
YU

DK
I Pesce senza spine
N Benlæs fisk
S Benfri fisk
FI Täysin ruodoton kala

POISSON SANS ARÊTE 120

Poisson totalement débarrassé de ses arêtes. A ne pas confondre avec + POISSON DÉSARÊTÉ.

Les deux termes sont souvent employés sans discernement, ex. + HARENG FUMÉ SANS ARÊTE, + FILET DE MORUE SANS ARÊTE.

E Pescado sin espinas
IS Beinlaus fiskur
NL Vis zonder graat
TR Kılçıksız balık

121 BONELESS KIPPER

Herring split down the belly after cutting away a thin strip of belly skin. Headed, boned, brined and cold smoked; sold fresh, frozen, canned.

See also + BRADO + BONED FISH, + KIPPER.

D Kipper ohne Gräten
GR
J
P Arenque sem espinhas
YU

DK
I Aringa affumicata senza spine
N
S Benfri kipper
FI Ruodoton kylmäsavustettu silli

KIPPER SANS ARÊTE 121

Hareng fendu le long du ventre après enlèvement d'une mince bande de la peau du ventre. Etêté, désarêté passé en saumure et fumé à froid; vendu frais, congelé ou en conserve.

Voir aussi + BRADO, + POISSON DÉSARÊTÉ ou SANS ARÊTE, et + KIPPER.

E Arenque sin espinas
IS Beinlaus kipper
NL Ontgrate kipper
TR

122 BONELESS SALT COD FILLET

(North America)

Salted dried fillet of cod from which bones have been removed.

See + BONED FISH.

D
GR
J
P Filete de bacalhau
salgado sem espinhas
YU

DK Benfri filet
I Filetti di baccalà
N Benlæs saltet
torskefilet
S Benfri salt torskfile
FI Ruodoton suolattu
kuivattu turskafilee

FILET DE MORUE SANS ARÊTE 122

(Amérique du Nord)

Filet de morue salée et séchée, dont les arêtes ont été enlevées.

Voir + POISSON DÉSARÊTÉ ou SANS ARÊTE.

E Filete de bacalao
salado sin espinas
IS Beinlaus saltfiskflök
NL Gedroogde gezouten
kabeljauw zonder graat
TR Kılçiksız tuzlu
morina filatosu

123 BONELESS SMOKED HERRING

Hot-smoked herring from which head, belly, tail and most bones have been removed.

See also + BONELESS KIPPER.

D Geräucherter Hering
ohne Gräten
GR
J
P Arenque fumado sem
espinhas
YU

DK Benfri røget sild
I Aringa affumicata
spinata
N
S Benfri røkt sill
FI Ruodoton savustettu
silli

HARENG FUMÉ SANS ARÊTE 123

Hareng fumé à chaud, dont la tête, l'abdomen, la queue et la plupart des arêtes ont été enlevés.

Voir aussi + KIPPER SANS ARÊTE.

E Arenque ahumado y sin
espinas
IS Beinlaus reykt sild
NL Warm gerookte haring
zonder graat
TR

124 BONGA

(West Africa)

Marketed: dried, heavily smoked.

D
GR
J
P Galucha
YU

Ethmalosa fimbriata

(Afrique Occidentale)

Commercialisé: séché, fortement fumé.

DK
I
N
S
FI

ETHMALOSE D'AFRIQUE 124

125 BONITO

(i) (Cosmopolitan)

The most important are:

(a) + ATLANTIC BONITO
(Atlantic/Mediterranean)

(b) + PACIFIC BONITO
(Pacific)

(c) + ORIENTAL BONITO
(Tropical Atlantic/Pacific/
Indian Ocean)

SARDA spp.

(i) (Cosmopolite)

Les principales espèces sont:

Sarda sarda

(a) + BONITE À DOS RAYÉ
(Atlantique/Méditerranée)

Sarda chiliensis

(b) + BONITE DU PACIFIQUE ORIENTAL

Sarda orientalis

(c) + BONITE DE L'Océan Indien
(Atlantique tropical/Pacifique/
Océan indien)

BONITE 125

[CONTD.]

125 BONITO (Contd.)

D Bonito, Pelamide
GR Palamida
J Hagatsuo,
 kitsungegatsuo
P Sarrajão, bonito
YU Pastirica

DK Pelamide
I Palamita
N Pelamide
S Pelamide
 (a) Ryggstrimmig pelamid
FI Sarda

BONITE (Suite) 125

E Bonito
IS Rákungur
NL Bonito
TR Palamut – torik

(ii) Name also used for other *Scombridae*, e.g.,
 + FRIGATE MACKEREL (*Auxis thazard*),
 + SKIPJACK, + LITTLE TUNA (both *Euthyn-*
nus spp.), + PLAIN BONITO (*Orcynopsis uni-*
color) or + ELEGANT BONITO (*Gymnosarda*
elegans).

See also + TUNA.

Voir aussi + THON.

126 BONITO SHARK

126

Alternative name for + MAKO (SHARK), *Isurus*
oxyrinchus or synonymously *Isurus glaucus*; see
 under this entry.

Voir + MAKO.

127 BOSTON MACKEREL (U.S.A.)

127

Salted mackerel.

Maquereau salé.

See + MACKEREL.

Voir + MAQUEREAU.

D
GR
J Shio-saba
P Cavala salgada
YU

DK
I Sgombro salato
N Saltet makrell
S Saltad makrill av
 bostontyp
FI Suolattu makrilli

E Caballa salada
IS
NL Gezouten makreel
TR Boston uskumrusu

128 BOTTARGA (Italy)

BOTTARGA (Italie) 128

Roe from mullet, tuna or other fish, lightly salted,
 pressed and dried; also called BOTARGO (North
 Africa).

Oufs de muge, de thon ou d'autre espèce, légè-
 rement salés, fortement pressés, puis séchés; pro-
 duit appelé BOTARGO en Afrique du Nord.

Similar product in Japan is KARASUMI (from
 mullet; but desalted by soaking in fresh water
 before drying).

Le KARASUMI (Japon) est un produit semblable,
 à base d'œufs de muge dessalés par trempage en
 eau claire avant séchage.

See also + CAVIAR SUBSTITUTES.

Voir aussi + SUCCÉDANÉS DE CAVIAR.

D
GR Avotáracho
J Karasumi
P Ovas secas
YU Ikra, butarga

DK
I Bottarga
N
S
FI Suolatu kuivattu
 kalanmäti

E
IS
NL
TR

129 BOTTLENOSED DOLPHIN

DAUPHIN À GROS NEZ 129

(Cosmopolitan)

Tursiops truncatus

Also called COMMON PORPOISE (U.S.A.).

(Cosmopolite)

See also + DOLPHIN.

Voir aussi + DAUPHIN.

D Grosser Tümmler
GR
J Bandoiruka
P Roaz-corvineiro
YU Pliskavica (vrst)

DK Øresvin
I Tursione
N Tumler
S Øresvin
FI Pullonokkadelittiini

E Pez mular
IS
NL Tuimelaar
TR Afalina

130 BOTTLENOSED WHALE*Hyperoodon rostratus***HYPEROODON 130**

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

D Entenwal	DK Døgling	E Ballena hocico de botella
GR	I Iperodonte	IS Andarnetja
J Kitatokkurikujira	N Bottlenose	NL Butskop
P Bico-de-garrafa	S Nábbval, dögling, andval	TR
YU	FI Nokkavalas	

131 BOUILLABAISSÉ (France)

Provençal fish soup prepared with many fish species: rockfish (scorpionfish), streaked weever, conger eel, etc.; addition of white wine, olive oil, garlic, pepper and saffron, usually served with fried bread, and all mixed ingredients consumed.

Also marketed in cans.

FI Provenssilainen kalakeitto

BOUILLABAISSÉ (France) 131

Soupe de poisson, spécialité provençale, préparée avec plusieurs espèces de poissons tels que rascasse, vive, congre, etc., additionnée de vin blanc, d'huile d'olive, d'ail, de poivre et de safran; servie habituellement avec des croûtons frits et consommée tous ingrédients mélangés.

Existe en conserve.

132 BOW FIN*Amia calva***AMIE 132**

(Freshwater – U.S.A.)

(Eaux douces – E.U.)

Also called **FRESHWATER DOGFISH** or **Appelé aussi POISSON-CASTOR.**
GRINDLE.

D Kahlhecht	DK	E
GR	I	IS
J	N	NL
P Alcaraz	S Bågfena, hundfisk	TR
YU	FI Amia	

133 BOXED STOWAGE

Stowage at sea in boxes, white fish mixed with ice, and in good practice, additional ice is placed above and below the fish in the box. Herring, when boxed at sea, are not always mixed with ice.

See also + **BULK STOWAGE**, + **SHELF STOWAGE.**

D Kistenware	DK Isning i kasser
GR	I Stivaggio in cassette
J Hakozume hyōzō	N Kassepakket fisk
P Armazenagem em caixas	S Packad och isad i lådor ombord
YU	FI Merellä jätetty kala

STOCKAGE EN CAISSES 133

Stockage, en mer, du poisson mélangé à de la glace dans des caisses dites "caisse d'origine"; une couche de glace au fond de la caisse sous le poisson et une couche supplémentaire au-dessus. Le hareng, en case de stockage en mer, n'est pas toujours mélangé à de la glace.

Voir aussi + **STOCKAGE EN VRAC**, + **STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES.**

E Conservación en cajas
IS Kassaður fiskur
NL Vis in kisten aangevoerd
TR Buza koyma

134 BRADO (Netherlands)

Block fillet of prime herring, lightly brine salted and then smoked until reddish brown.

Similar to + **BONELESS KIPPER.**

FI Laukkasvolattu savustettu silli

BRADO (Pays-Bas) 134

Filet de hareng nouveau, légèrement salé en saumure et fumé ensuite jusqu'à obtention d'une couleur brun rouge.

Semblable au + **KIPPER SANS ARÊTE.**

135 BRAN (U.S.A.)

Waste parts of shrimps dried for use as animal food

Dechets du décorticage des crevettes, séchés, servant à l'alimentation des animaux.

D Garnelenschrot
GR

J

P
YU

DK
I

N

S Torkat råkavfall
FI Katkarapujauho

E

IS Þurkaður
rækjuungurur

NL Gedroogde garnalen
doppen

TR

136 BRANCO CURE (Portugal)

Portuguese salt cod that have been made whiter by stacking in piles (water hosed) for several days after washing; final salt content is about 20%.

BRANCO CURE (Portugal) 136

Morue salée portugaise qui a été blanchie par stockage en tas pendant plusieurs jours après lavage; la teneur finale en sel est d'environ 20%.

D
GR

J
P Cura branca
YU

DK Hvidvirket klipfisk
I Baccalà bianco
portoghese

N

S

FI

E

IS

NL

TR

137 BRANDADE (France)

Flesh of salted cod, cooked, mashed with garlic and olive oil, in order to get a paste; lemon juice, parsley and pepper usually added.

BRANDADE 137

Chair de morue salée cuite, pilée avec de l'ail et de l'huile d'olive de manière à former une pâte; fréquemment additionnée de jus de citron, de persil et de poivre.

138 BRANDED HERRING

Formerly pickled herring in barrels packed in Scotland and N.E. England that carried a Government brand of quality; Crown Branding no longer practised.

See also + CROWN BRAND.

138

Autrefois, harengs mannés, mis en bariques en Ecosse et au Nord-Est de l'Angleterre, avec un label de qualité délivré par le Gouvernement.

Voir aussi + CROWN BRAND.

139 BRATBÜCKLING (Germany)

Small herring, lightly cured in brine, cold smoked; fried before eating

NL Gebakken bokking,
monikendammer

BRATBÜCKLING (Allemagne) 139

Petits harengs, passés dans une saumure légère et fumés à froid, frits pour la consommation.

140 BRATFISCHWAREN (Germany)

Fish fried, grilled or heated in edible oil or fat, packed in acidified brine, with spices or other ingredients, also with sauces; known as FRIED MARINADE, prepared from all spp. particularly herring (+ BRATHERING).

Marketed as semi-preserves, also with other preserving additives, pasteused or canned.

Also called BRATMARINADEN (obsolete term).

See also + ESCABECHE (Spain).

In the East of France the term "Bratfischware" is used for fried herring with vinegar.

D Bratfischwaren
GR J
P Marinada frita
YU Pržena marinada, pečena marinada

DK Stegt fisk i marinade
I Marinata frita
N
S Marinerad stekt fisk
FI Paistinmarinoitu kala

E
IS
NL Gemarineerde gebakken vis
TR

141 BRATHERING (Germany)

Beheaded and gutted fried herring, with vinegar-acidified brine; packaged also as fillets or bits (BRATHERINGSFILET, BRATHERING-SHAPPEN).

Mostly semi-preserved, but also pasteurised or canned.

D Brathering
GR J
P Arenque em marinada
YU Pržena marinada } od
pečena marinada } heringe

DK Stegt sild i marinade
I Aringa frita marinata
N
S Marinerad stekt sill
FI Paistinmarinoitu silli

E Escabeche frito
IS Steikt sild
NL Gebakken gemarineerde haring
TR

142 BRATROLLMOPS (Germany)

Rolled fried herring or herring fillet, without tail and bones wrapped with pickles, slices of onions etc., and fastened with small sticks or cloves; packed with vinegar-acidified brine, semi-preserved or pasteurised.

See + BRATHERING (Germany) + ROLLMOPS.

143 BREAM

(i) (Freshwater – Europe).

COMMON BREAM

Belongs to the family *Cyprinidae* (see + CARP).

Marketed fresh (whole, gutted); eggs used for making a form of caviar (Greece).

ABRAMIS spp.

(i) (Eaux douces – Europe).

Abramis brama

BRÈME COMMUNE

De la famille *Cyprinidae* (voir + CARPE).

Commercialisée fraîche (entière et vidée); ses œufs sont utilisés pour faire un succédané de caviar (Grèce).

BRATFISCHWAREN (Allemagne) 140

Poisson frit, grillé ou cuit dans une huile comestible ou de la graisse, couvert d'une saumure acidifiée, avec des épices et autres ingrédients, ainsi que des sauces; désigné aussi sous le nom de MARINADE FRITE; préparé avec toutes espèces de poisson, en particulier du hareng (+ BRATHERING).

Commercialisé comme semi-conserve, également avec des agents conservateurs, pasteurisé ou mis en conserve.

Appelé aussi BRATMARINADEN (terme désuet).

Voir aussi + ESCABECHE (Espagne).

Dans l'Est de la France (Alsace) le terme "Bratfischware" est utilisé pour des préparations de hareng au vinaigre.

BRATHERING (Allemagne) 141

(HARENGS FRITS AU VINAIGRE)

Hareng étêté et éviscéré, frit, puis recouvert d'une saumure vinaigrée (entier, en filets ou en morceaux) (BRATHERINGSFILET, BRATHERINGSHAPPEN).

Commercialisé surtout en semi-conserve quelquefois pasteurisé ou mis en conserve.

BRATROLLMOPS (Allemagne) 142

Hareng ou filets de hareng, frits, sans queue ni arête, enroulés avec des condiments, tranches d'oignon, etc. et fixés par un bâtonnet ou un clou de girofle; recouverts d'une saumure vinaigrée; commercialisés en semi-conserve ou pasteurisés.

Voir + BRATHERING (Allemagne) et + ROLLMOPS.

BRÈME 143

[CONTD.]

Fluvialosa richardsoni

BONY BREAM

(Australia)

(Australie)

D	Brachse, Brasse	DK	Brasen	E	
GR	Lestia	I	Brama, abramide	IS	
J		N	Brasme	NL	Brasem
P	Brema	S	Braxen	TR	Tahta balığı
YU	Deverika	FI	Lahna		

(ii) Name also employed for + SEA BREAM (*Sparidae*), especially + PINFISH (*Lagodon rhomboides*) in North America.

(iii) Name also used for + REDFISH (*Sebastes* spp.).

144 BRILL

BARBUE 144

Scophthalmus rhombus

(i) (North Sea to Mediterranean)

(i) (De la Mer du Nord à la Méditerranée)

Also called BRETT, BRIT, KITE, PEARL.

Belonging to the family *Bothidae* (see + FLOUNDER (ii)).De la famille des *Bothidae* (voir + FLET (ii)).

Marketed fresh, whole or gutted, and as steaks and fillets.

Commercialisée fraîche, entière ou vidée, en tranches ou en filets.

D	Glattbutt, Kleist	DK	Slæthvarre	E	Rémol
GR	Pissi, rómvos	I	Rombo liscio	IS	Slætthverfa
J		N	Slættvar	NL	Griet
P	Rodvalho	S	Slåtvar	TR	Çivisiz kalkan, dişi kalkan

YU Oblic

FI Silokampela

(ii) Name also used for + PETRALE SOLE (*Eopsetta jordani*) belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER (ii)).

(ii) Le nom "BRILL" (anglais) s'applique aussi aux *Eopsetta jordani* (+ SOLE DE CALIFORNIE) et

(iii) New Zealand: *Colistium guntheri* (of the family *Pleuronectidae*).

(iii) Nouvelle-Zélande: Le nom "BRILL" (anglais) s'applique également à *Colistium guntheri* (de la famille des *Pleuronectidae*).

145 BRINE

SAUMURE 145

Solution of salt in water.

Solution de sel et d'eau.

See + BRINED FISH, + BRINE CURED FISH.

Voir + POISSON SAUMURÉ, + POISSON EN SAUMURE.

D	Lake, Salzlake	DK	Lage	E	Salmuera
GR	Salamoura, almi	I	Salamoia	IS	Pækil
J	Shio-miru, en-sui	N	Lake	NL	Pekel
P	Salmoira	S	Saltlake	TR	Tuz
YU	Salamura	FI	Suolalaukka, suolaliuos		

146 BRINED FISH

POISSON SAUMURÉ 146

Fish that have been immersed in + BRINE as a pretreatment to further processing.

Poisson qui a été trempé dans une + SAUMURE en vue d'un traitement ultérieur.

D	Entblutbad	DK	Forsaltet fisk	E	
GR	lhthis en almi	I	Pesce previamente trattato in salamoia	IS	Pæklaður fiskur
J	Tateshio	N	Forlaket fisk	NL	Voorgepekelde vis
P	Peixe em salmoira	S	Försaltad fisk	TR	Tuzlu balik
YU	Salamurena riba	FI	Laukkasvolattu kala		

Scandinavian name for + SPRAT.

CANNED BRISLING is the commercially canned product prepared from young brisling, lightly hot-smoked or unsmoked, then headed and packed in edible oil, tomato sauce or other sauce (e.g. sherry, chili, mustard), with or without added spices or other flavouring agents.

In some countries sold as "BRISLING SARDINE" or "SARDINE". Also marketed as paste, with tomato.

See also + SPRAT.

D Sprotte
GR Sardella
J
P Espadilha
YU Papalina

DK Brisling
I Papalina
N Brisling
S Skarpsill, vassbuk
FI Kilohaili

E Espadin
IS Brislingur
NL Sprot
TR Çaça-platika

148 BRIT

148

- (i) Name used for young + ATHERINE (*Atherina presbyter*).
(ii) Name also used for + BRILL (*Scophthalmus rhombus*).

(i) Voir + PRÊTRE.

(ii) Voir + BARBUE.

149 BRONZE WHALER

Carcharhinus brachyurus

REQUIN CUIURE 149

(Australia/New Zealand)

See + REQUIEM SHARK.

BRONZE WHALER is an Australian name for COPPER SHARK or NARROWTOOTH SHARK (United States)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Voir + REQUIN TIGRE

149.1 BROOK CHARR

149.1

Also called + BROOK TROUT, see also + CHARR.

150 BROOK TROUT

Salvelinus fontinalis

SAUMON DE FONTAINE 150

(Freshwater/Atlantic – Europe/N. America)

(Eaux douces/Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

Also called BROOK CHAR, SPECKLED TROUT, RED TROUT, SALMON TROUT, SQUARETAIL; the name SALMON TROUT may also refer to + DOLLY VARDEN (*Salvelinus malma*).

Aussi appelé OMBLE MOUCHETÉ, TRUITE MOUCHETÉE, TRUITE SAUMONÉE, TRUITE DE LAC, TRUITE ROUGE, TRUITE DE RUISSEAU; le terme TRUITE DE LAC s'applique aussi à TOULADI (*Salvelinus namaycush*).

See + CHAR and + TROUT.

D Bachsaibling
GR
J Kawamasu
P Truta-das-fontes
YU Kanadska pastva, barjaktarica

DK Kildeørred
I Salmerino di fontana
N Bekkerør, bekkerør
S Amerikansk bäckröding
FI Puronierä

E
IS Lindableikja
NL Bronforel
TR Alabalik türü

151 BROWN ALGAE

ALGUE BRUNE 151

Important group of seaweeds, some of which are harvested and dried. *Laminaria* spp. are a valuable source of certain carbohydrates such as + ALGINIC ACID, + LAMINARIN and + MANNITOL. *Ascophyllum nodosum* is used for seaweed meal; some brown algae are used for animal feeding stuffs and as human food.

Important groupe d'algues marines dont certaines sont cueillies et séchées. Les espèces *Laminaria* sont une source intéressante de certains hydrates de carbone tels que l' + ACIDE ALGINIQUE, la + LAMINARINE et le + MANNITOL. L'espèce *Ascophyllum nodosum* est utilisée pour faire la farine d'algues; certaines algues brunes sont employées pour la nourriture du bétail et pour l'alimentation humaine.

[CONTD.]

151 BROWN ALGAE (Contd.)

D Braunalge
GR Phýcos phýcia
J Kassarui
P Alga castanha
YU Smedja alga laminaria

DK Brunalge
I Alga bruna
N Brunalge
S Bladtång
FI Ruskolevä

ALGUE BRUNE (Suite) 151

E Alga parda
IS Brúnþörungur
NL Bruinwier
TR Kahverengi alga

152 BROWN CAT SHARK

(Pacific - N. America)

Belongs to the family *Scyliorhinidae*, which in Europe are usually designated as + DOGFISH.

See also + SHARK.

D
GR
J
P Tubarão-castanho
YU

Apristurus brunneus

(Pacifique - Amérique du Nord)

De la famille des *Scyliorhinidae* qui, en Europe sont généralement appelés + ROUSETTE.

Voir aussi + REQUIN.

DK
I Gattuccio bruno
N
S
FI

E
IS
NL
TR

HOLBICHE BRUNE 152

153 BROWN SHRIMP

The name BROWN SHRIMP refers to several species in different waters:

Il existe plusieurs espèces:

Crangon crangon or/ou *Crangon vulgaris*

(a) (Atlantic/Mediterranean - Europe/Africa)

(a) (Atlantique/Méditerranée - Europe/Afrique)

Also designated as + COMMON SHRIMP (e.g. in international statistics).

Macrobrachium carcinus or/ou *Penaeus aztecus*

(b) PAINTED RIVER PRAWN

(b) BOUQUET PINTADE

(S.W. Atlantic/Mexican Gulf - America)

(Atlantique S.O./Golfe du Mexique - Amérique)

Penaeus californiensis

(c) YELLOW LEG SHRIMP

(c) CREVETTE PATTES JAUNES

(E. Pacific - America)

(Pacifique Est - Amérique)

Penaeus canaliculatus

(d) WITCH PRAWN

(d) CREVETTE SORCIÈRE

(Indian Ocean/Indo-Pacific)

(Océan indien/Indo-Pacifique)

See also + SHRIMP

Voir aussi + CREVETTE.

D Garnele, Granat,
Nordseekrabbe,
Speisekrabbe

DK Hestereje, sandhest

E Quisquilla

GR Garída

I Gamberetto grigio

IS Hrossarækja

J

N Hestereke

NL Garnaal

P Camarão-negro,
camarão-mouro

S Sandråka,
håstråka

TR Kahverengi karides

YU Kozice

FI (a) Hietakatkarapu

154 BÜCKLING

Large fat herring, sometimes headed, or nobbed (G.B.), lightly salted and hot smoked; also called PICKLING (U.S.A.).

In Sweden "Böckling" refers to smoked Baltic herring.

D Bückling

DK

E

GR

I Aringa grassa intera
dorata

IS

J

N Bøkling

NL Warmgerookte haring
strobokking harderwijker

P

S Böckling

TR

YU

FI Savusilakka, silli

BÜCKLING 154

Gros hareng gras, parfois étêté ou éviscéré, légèrement salé et fumé à chaud; aux Etats-Unis appelé PICKLING.

En Suède, "Böckling" désigne le hareng de la Baltique fumé.

155 BÜCKLINGSFILET (Germany)

- (i) Fillets from + BÜCKLING, also packed in edible oil and marketed canned.
- (ii) Single or block fillets of herring, lightly salted, then hot-smoked like + BÜCKLING. Marketed smoked or canned in edible oil ("GERÄUCHERTE HERINGSFILET IN ÖL").

FI Savusilakka, sillifilee

BÜCKLINGSFILET (Allemagne) 155

- (i) Filets de + BÜCKLING; peuvent être recouverts d'huile comestible et commercialisés en conserve.
- (ii) Filets de hareng, légèrement salés puis fumés à chaud; voir + BÜCKLING. Commercialisés fumés ou en conserve à l'huile ("GERÄUCHERTE HERINGSFILET IN ÖL").

156 BUDDHA'S EAR

(Japan)

Edible seaweed.

J Kurobaginnansô

Iridaea laminaroides

(Japon)

Algue comestible.

156

157 BULK STOWAGE

Stowage at sea of fish mixed with ice in layers about 18 inches (45 cm) deep; each layer additionally protected by several inches of ice top and bottom. Herring are sometimes stowed in bulk at sea for short periods without ice.

See also + SHELF STOWAGE, + BOXED STOWAGE.

D Hocken-Lagerung,
Hocken-Stauung
GR Pagoma sto skaphos
J Bara zumi hyôzô

P Armazenagem a granel
YU

DK Ispakett løst i lasten

I Stivaggio a bordo
N

S Stuvning i bulk
FI Merellä jäitetty kala

STOCKAGE EN VRAC 157

Entreposage à bord du poisson mêlé à de la glace, par couches de 45 cm environ; chaque couche est en outre protégée par quelques centimètres de glace au-dessus et en-dessous. La glace est parfois omise pour le hareng stocké pour une courte durée.

Voir aussi + STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES, + STOCKAGE EN CAISSES.

E

IS Hillulagning
NL Los gestort, in bulk
aangevoerd
TR

157.1 BULLET TUNA

(Cosmopolitan)

Also called FRIGATE MACKEREL, BULLET MACKEREL (U.S.A.), MARU FRIGATE MACKEREL.

Used in tuna canning industries.

See also + TUNA.

D Fregattmakrele
GR Koponi-Kopanaki
J Maru-soda
P
YU Trup, Rumbac

DK
I Tombarello
N Auxid
S Auxid
FI

Auxis rochei

(Cosmopolite)

Utilisé dans les industries de transformation du thon.

Voir aussi + THON.

E Melva
IS
NL
TR

BONITOU 157.1**158 BULL FROG**

Sold commercially in Japan; legs also exported frozen.

See also + FROG (*Ranidae*).

D Amerikanisher
Ochsenfrosch
GR
J Shokuyô-gaeru
P Râ
YU

DK
I Rana toro
N
S Oxgroda
FI Härkäsammakko

Rana catesbeiana

GRENOUILLE JAPONAISE 158

Commercialisée au Japon; cuisses exportées surgelées.

Voir aussi + GRENOUILLE (*Ranidae*).

E

IS
NL Brulkikvors
TR Kurbağa tûrû

159 BULL SHARK

REQUIN BOULEDOGUE 159

Carcharhinus leucas

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Also called CUB SHARK.

See also + REQUIEM SHARK.

Voir aussi + REQUIN TIGRE.

D Stierhai

DK Bláhaj

E Lamia

GR

I

IS

J

N

NL

P Tubaráo

S Gráhaj

TR Köpek balığı türü

YU Pas trupan

FI Härkähai

160 BURBOT

LOTTE 160

Lota lota or/ou *Lota lacustris*
or/ou *Lota maculosa*

(i) (Freshwater - Europe/N. America)
In U.S. sold fresh in large quantities.

(i) (Eaux douces - Europe/Amérique du Nord)
Aussi appelée LOTTE DE RIVIÈRE.

Voir aussi + BAUDROIE.

D Quappe, Rutte, Trüsche

DK Ferskvandskvabbe, knude

E

GR

I Bottatrice

IS

J

N Lake

NL Kwabaal

P Donzela

S Lake

TR

YU Manić

FI Made

(ii) The French term "LOTTE" is also generally
used to designate *Lophius piscatorius* (see
+ ANGLER FISH).

(ii) LOTTE est aussi communément employé pour
+ BAUDROIE (*Lophius piscatorius*).

161 BURO (Philippines)

Dry salted split freshwater fish, repacked with rice,
salt and fermenting agent.

Similar product in Japan is + SUSHI (i).

BURO (Philippines) 161

Poisson d'eau douce, tranché et salé à sec, con-
ditionné avec du riz, du sel et un ferment.

Produit semblable au Japon, le + SUSHI (i).

162 BUTT

162

Name is used for various flatfishes, e.g.
+ FLOUNDER (i), + HALIBUT, + TURBOT.

Le nom "BUTT" (anglais) s'applique à divers pois-
sons plats, ex. + FLET, + FLETAN, + TURBOT.

163 BUTTERFISH

STROMATÉE 163

STROMATEIDAE

(i) (Cosmopolitan)

(i) (Cosmopolite)

In Europe the name + POMFRET is applied to
this family; see also that entry.

Peprilus triacanthus

(a) AMERICAN BUTTERFISH
(Atlantic)

(a) STROMATEE A FOSSETTES
(Atlantique)

Also called DOLLAR FISH, SHEEP-
SHEAD, PUMPKIN SCAD, + STARFISH.

Marketed:

Frozen: whole gutted

Smoked: washed, brined whole ungutted
fish are first cold-smoked for 4 or 5 hours
and then hot-smoked for an hour
(U.S.A.).

Commercialisé:

Congelé: entier et vidé

Fumé: poisson entier, non vidé, lavé, sau-
muré, d'abord fumé à froid pendant 4 ou
5 heures, puis fumé à chaud pendant
une heure (E.U.).

CENTROLOPHIDAE

Psenopsis anomala

(ii) (Japan-Pacific)

(ii) (Japon-Pacifique)

D

DK

E Pampano

GR

I Fieto

IS

J Ibodai

N

NL

P Peixe-manteiga,
pampo

S Smörfisk

TR Tereyağı balığı

YU

FI Voikala

SCATOPHAGIDAE

Selenotoca multifasciata

(iii) (Australia)

(iii) (Australie)

[CONTD.]

163 BUTTERFISH (Contd.)

STROMATÉE (Suite) 163

ODACIDAE
Coriodax pullus

(iv) (New Zealand)

Also known as GREENBONE.

See also + POMPRET (ii).

(iv) (Nouvelle-Zélande)

D Butterfisch
GR
J Ibodai
P (a) Pámpano-manteiga
YU

DK
I Fieto
N
S Smörfisk
FI Voikala

E Pampano
IS
NL
TR Tereyağı balığı

164 BUTTERFLYFISH

PAPILLON 164

CHAETODONTIDAE

(Cosmopolitan in warm seas)

(Cosmopolite, mers chaudes)

Also known as + ANGELFISH, particularly *Holacanthus* and *Pomacanthus* spp.

D Schmetterlingsfisch
Kaiserfisch

DK
I Pesce angelo
N
S Fjärilsfisk
FI Perhokala

E
IS
NL
TR Kelebek balıklan

GR
J Kinchakudai
P Peixe-borboleta
YU Sklat

165 CALIFORNIA HALIBUT

CARDEAU DE CALIFORNIE 165

Paralichthys sagax

(Pacific - U.S.A.)

(Pacifique - E.U.)

Belonging to the family *Bothidae*; see De la famille des *Bothidae*; voir + FLET.
+ FLOUNDER.

166 CALIFORNIAN PILCHARD

SARDINOPS DE CALIFORNIE 166

Sardinops caerulea

(Pacific - N. America)

(Pacifique - Amérique du Nord)

Also called PACIFIC SARDINE.

See + PILCHARD and + SARDINE.

Voir + PILCHARD et + SARDINE.

D Kalifornische Sardine,
Pazifische Sardine
GR Sardella
J Iwashi
P Sardinopa da Califórnia
YU Srdela

DK Sardin
I Sardina di californa
N Sardin
S Kalifornisk sardin
FI Kaliforniansardiini

E Pilchard californa
IS Sardina
NL Californische pelser,
Californische sardien
TR

167 CALIPASH

CALIPASH 167

The fatty greenish flesh from the carapace of the green turtle; the meat is also dried and, more rarely, smoked.

CALIPÉE is a fatty, gelatinous, light yellow substance obtained from the plastron of turtles. Esteemed as a delicacy.

See + TURTLE.

Chair grasse verdâtre de la carapace des tortues vertes; peut être séchée et, plus rarement, fumée.

Le CALIPEE est une substance jaune pâle, grasse et gélatineuse provenant du ventre des tortues. Estimé des gourmets.

Voir + TORTUE.

D
GR
J
P Carne de tartaruga
YU

DK
I
N
S
FI

E
IS
NL
TR

168 CANNED FISH

Fish packed in containers which have been hermetically sealed and sufficiently heated to destroy or inactivate all micro-organisms that will grow at any temperature at which the product is likely to be held and that will cause spoilage or that might be harmful.

Distinguish from + SEMI-PRESERVES.

Wide variety of products, packed in tins, glass jars or other containers. See under individual fish species.

See also + APPERTISATION.

D Fischkonserven
Fischvollkonserven
GR Konserva ithiós
J Gyorui kanzume
P Conserva de peixe
YU Konzervirana riba,
riba u konzervi

DK Helkonserves af fisk
I Pesce in scatola
N Varmesteriliseret fisk,
helkonserve
S Helkonserv av fisk
FI Kalatäyssäilyke

E Pescado en conserva
IS Niðursoðinn fiskur
NL Visvolconservern
TR Konserve balik

169 CAPE HAKE

(S.E. Atlantic/S.W. Indian Ocean)

Also called + STOCKFISH.

Marketed:

Frozen: fillet, blocks.

Dried: salted and dried.

Meal: fish flour manufacture.

See also + HAKE.

D Kaphecht
GR Merulûsa
J Merulûsa
P Pescada-da-África-do-sul
YU Oslíc

Merluccius capensis
Merluccius paradoxus

(Atlantique Sud-Est/Océan indien Sud-Ouest)

Appelé aussi + STOCKFISH.

Commercialisé:

Congelé: en filets, en blocs.

Séché: salé et séché.

Farine: industrie de farine de poisson.

Voir aussi + MERLU.

DK
I Nasello del capo
N
S
FI Kapinkummeliturska

E Merluza del cabo
IS
NL Zuidafrikaanseheek
TR

170 CAPELIN

(Atlantic/N. Pacific)

Belonging to the family *Osmeridae* (see + SMELT).

Also called CAPLIN.

Marketed:

Fresh, frozen, lightly smoked, salted and dried for local consumption (Canada); important source of fishmeal and oil (Norway), and as fertilizer (Canada); also used for bait.

D Lodde
GR
J
P Capelim
YU

DK Lodde
I
N Lodde
S Loddä
FI Villakuore

CAPELAN ATLANTIQUE 170

(Atlantique/Pacifique Nord)

De la famille des *Osmeridae* (voir + EPERLAN).

Aussi appelé CAPELAN DE TERRE-NEUVE.

Commercialisé: peut être commercialisé sous le nom de CAPELAN.

Frais, surgelé, légèrement fumé, salé et séché pour la consommation locale (Canada); source importante de farine de poisson et d'huile (Norvège); utilisé aussi comme engrais (Canada), et comme appât pour la pêche.

E Capelan
IS Loðna
NL Lodde
TR

171 CAQUÉS (France)

Applied only to herring which usually are stacked in barrels with salt after removal of viscera by means of a cut below the gills.

CAQUÉS 171

S'applique uniquement aux harengs habituellement mis en barils avec du sel, et dont on a enlevé les branchies et viscères par une incision en-dessous des ouies.

172 CARDINALFISH

(Atlantic – Europe/N. America)
Various species in North America.

CARDINALFISH
(Mediterranean).

BULLS-EYE
(Atlantic/Mediterranean/Pacific)

Also called BIG-EYED CARDINALFISH in New Zealand.

D Kardinalfisch
GR Kromídi tsibouki
J
P Alcarraz
YU Matulić

DK
I Ré di triglie
N
S
FI Kardinaalياهو

APOGONIDAE

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
Plusieurs espèces en Amérique du Nord.

Apogon imberbis

COQ
(Méditerranée).

Epigonus telescopus

LE SONNEUR COMMUN
(Atlantique/Méditerranée/Pacifique)

Appelé aussi BIG-EYED CARDINAL FISH (anglais) en Nouvelle-Zélande.

E
IS
NL
TR

173 CARNE A CARNE (France)

Preparation of salted anchovies from which the excess surface salt added in the first preparation has been removed; the anchovies are laid out flat in regular layers, sprinkled with salt and then pressed.

See also + ANCHOVY.

D
GR
J
P Carne-a-carne
YU Soljenje ribe "a carne"

DK
I Alla carne
N
S
FI

CARNE À CARNE (France) 173

Préparation d'anchois salés débarrassés de l'excès de sel de surface de la première préparation; les anchois sont disposés à plat en couches régulières, saupoudrés de sel, puis pressés.

Voir aussi + ANCHOIS.

E Carne con carne
IS
NL
TR

174 CARPET SHELL

(Europe/N. America)
Edible bivalve molluscs.

(a) + GROOVED CARPET SHELL
(Atlantic – Europe)

(b) CLOVIS
(Atlantic)

(c) GOLDEN CARPET SHELL
(Atlantic/Mediterranean)

(d) SHORT-NECKED CLAM
(Pacific – Japan)

See also + CLAM.

D Teppichmuschel
GR Chávaro, achivada
J Asari
P Améijoa
YU Kučica, kopančica

For (a) see under this entry.

TAPES or/ou VENERUPIS spp.

(Europe/Amérique du Nord)
Mollusques bivalves, comestibles.

Tapes decussatus

(a) + PALOURDE
(Atlantique – Europe)

Tapes virginea

(b) CLOVISSE
(Atlantique)

Tapes aureus

(c) CLOVISSE JAUNE
(Atlantique/Méditerranée)

Tapes japonica or/ou *Tapes variegata*

(d) PALOURDE JAPONAISE

Voir aussi + CLAM.

DK Toppimusling
I Vongole
N Gullskjell
S Tapesmusslor
FI Mattosimpukka

E Almeja
(a) almeja margarita
IS
NL Tapijtschelp
TR

Pour (a) voir la rubrique individuelle.

(Freshwater – Cosmopolitan)

Great part of the production is cultivated in ponds.

(a) CARP (Europe/N. America)

(b) + CRUCIAN CARP (Europe/Asia)

(c) + GOLDFISH

(originally Japan, now cultivated in many countries)

And various other species.

Marketed:**Live:****Fresh:** whole, gutted; a variety SPIEGEL CARP also sold; also fermented (Japan, see + SUSHI (i)).**Smoked:** brined steaks or chunks are hot smoked for about three hours, sometimes with spices (U.S.A.).**Canned:** KOIKOKU: sliced, seasoned with soya bean paste (Japan).To the family *Cyprinidae* also belong other species, see e.g. + TENCH, + BREAM (i), + SQUAWFISH, + SPLITTAIL, etc.

D Weissfische

(a) Karpfen

GR (a) Kyprinos

J (a) Koi

P Carpa

YU Šaran

For (b) and (c) see under separate entries.

DK (a) Karpe

I (a) Carpa

N (a) Karpe

S Karp

FI (a) Karppi

CYPRINIDAE

(Eaux douces – Cosmopolite)

Une grande partie de la production est élevée en étangs.

Cyprinus carpio

(a) CARPE (Europe/Amérique du Nord)

Carassius carassius

(b) + CYPRIN (Europe/Asie)

Carassius auratus

(c) + CYPRIN DORÉ

(originaire du Japon, maintenant élevé dans de nombreux pays)

Et autres espèces.

Commercialisé:**Vivant:****Frais:** entier, vidé; fermenté (Japon, voir + SUSHI (i)).**Fumé:** les tranches ou tronçons saumurés sont fumés à chaud pendant environ trois heures, parfois épicés (E.U.).**Conservé:** KOIKOKU: en tranches, assaisonné avec une pâte de graines de soja (Japon).D'autres espèces appartiennent aussi à la famille des *Cyprinidae*, voir + TANCHE, + BRÈME COMMUNE, + CYPRINOIDE, etc.

E Carpa

IS Karpar

NL (a) Karper

(b) Kroeskarper, steenkarper (c) Goudvis

TR Sazan, adi pullu

Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

176 CARRAGEENIN

Water-soluble, edible colloidal extract from RED ALGAE (CARRAGÉEN or + IRISH MOSS).

D Carageen

GR

J

P Carragenina

YU

DK Carragenin

I Carragenina

N Caragenin

S Karagenin

FI Karrageeni

CARRAGHEENE 176

Colloïde hydrosoluble comestible extrait d'une algue rouge (CARRAGHÉEN).

E Carragahan, carraghenina

IS

NL Carragenine

TR

177 CATFISH

ANARHICHAS spp.

(i) MARINE CATFISH

(Atlantic/Pacific – Europe/N. America)

In N. America these species were more commonly known as + WOLFFISH which is also used in ICNAF Statistics (+ SEA CATFISH in N. America refers to *Ariidae*). In U.K. the recommended trade name for these species is + ROCKFISH.

Also called OCEAN CATFISH, ROCK TURBOT, ROCK SALMON, SEA CAT, SEA WOLF, SAND SCAR, SWINE FISH, WOLF, WOOF.

(ii) ESPÈCES MARINES

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

Aussi appelé POISSON-LOUP ou LOUP DE MER.

LOUP 177

[CONTD.]

(a) ATLANTIC CATFISH
(N. America/Europe)

Anarhichas lupus

(a) LOUP DE L'ATLANTIQUE
(Amérique du Nord/Europe)

(b) + BLUE SEA CAT or NORTHERN WOLF-
FISH (North Atlantic - Europe/N. America)
at BSP

Anarhichas denticulatus

(b) + LOUP DENTICULÉ
(Atlantique - Europe/Amérique du Nord) at
BSP

(c) + SPOTTED SEA CAT (CATFISH)
(N. Atlantic/Arctic)

Anarhichas minor

(c) + LOUP TACHETÉ
(Atlantique Nord/Arctique)

(d) BERING WOLFFISH
(Pacific - N. America)

Anarhichas orientalis

(d)
(Pacifique - Amérique N.)

Marketed:

Fresh: as filets, steaks (cutlets).

Frozen: filets, with or without skin on.

Smoked: hot-smoked pieces, steaks or cutlets
(in Germany called STEINBEISSER).

Dried: boned (Iceland, called RIKLINGUR).

Commercialisé:

Frais: en filets ou tranches.

Congelé: en filets avec ou sans peau.

Fumé: morceaux, tranches ou filets fumés à
chaud (appelés STEINBEISSER en
Allemagne).

Séché: désarêté (Islande, appelé
RIKLINGUR).

D Katfisch, (a) Gestreifter
Katfisch

DK Havkat

E Perro del norte, lobo

GR

I Lupadi mare,
bavosa lupa

IS (a) Steinbítur

J

N Steinbit, (a) grásteinbit
(b) flekksteinbit

NL (a) Zeewolf

P Peixe-lobo

S Havskattfiskar
(a) havskatt

TR

YU

FI Merikissa

For (b) and (c) see separate entries.

Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

ICTALURIDAE

(ii) FRESHWATER CATFISH
(Europe/N. America)

Important aquaculture production in U.S.A.,
especially of *Ictalurus* spp.; most widely dis-
tributed species are CHANNEL CATFISH (*Ict-*
alurus punctatus), WHITE CATFISH (*I. catus*),
BLUE CATFISH (*I. fureatus*), BROWN BULL-
HEAD (*I. nebulosus*), BLACK BULLHEAD (*I.*
melas), FLAT BULLHEAD (*I. platycephalus*),
YAQUI CATFISH (*I. pricei*). All of the above
species may be labelled CATFISH in U.S.A.
In Europe the AFRICAN CATFISH or SHARP-
TOOTH CATFISH (*Clarias gariepinus*) is
cultured.

In New Zealand the N. American *I. nebulosus*
has been introduced.

In Australia refers to *Tandanus tandanus*.

Marketed: Fresh, frozen: whole, headed and
gutted, skinned; filets skinned, breaded or
unbreaded; steaks; fillet strips (over ¾ oz);
nuggets (pieces of belly flaps over ¾ oz);
smoked.

(ii) Le nom FRESHWATER CATFISH (anglais)
concerne des espèces d'eau douce (Europe/
Amérique N.) Production importante
d'aquaculture aux U.S.A., principalement de
l'espèce *Ictalurus*; les espèces plus largement
distribuées sont CHANNEL CATFISH (*Ict-*
alurus punctatus), WHITE CATFISH (*I. catus*),
BLUE CATFISH (*I. fureatus*), BROWN BULL-
HEAD (*I. nebulosus*), BLACK BULLHEAD (*I.*
melas), FLAT BULLHEAD (*I. platycephalus*),
YAQUI CATFISH (*I. pricei*) (anglais). Toutes
les espèces ci-dessus peuvent être dénom-
mées CATFISH (anglais) aux U.S.A.

En Europe, le *Clarias gariepinus* est cultivé.

En Nouvelle-Zélande le *I. nebulosus* d'Amé-
rique du nord a été introduit.

En Australie, se réfère à *Tandanus tandanus*.

Commercialisé: Frais, congelé: entiers,
étêtés et vidés sans peau; filets sans peau,
panés ou non; steaks; morceaux de filets
(plus de ¾ oz); boulettes (morceaux de ven-
tre de plus de ¾ oz); fumés.

D Welse
GR Gatopsoro

DK Dværgmalle

E

J Namazu

I

IS Steinbítur

P

N

NL Meerval

YU

S Ictalurider, (kanalmal)

TR Yayın, bıyıklı balık

FI Piikkimmonni

(iii) See also + SEA CATFISH (*Ariidae*).

(iii) Voir aussi + POISSON CHAT (*Ariidae*).

178 CAVEACHED FISH (W. Indies)

Fish cut into pieces, fried in oil, laid in large earthen-
ware container and pickled in vinegar, salt, speices,
onion, etc.

CAVEACHED FISH (Caraïbes) 178

Poisson découpé en morceaux, frit à l'huile, dis-
posé dans de grands récipients en terre cuite et
mariné dans du vinaigre, du sel, des épices, oig-
nons, etc.

Sturgeon eggs very carefully detached from the roe, sorted and washed in cold water, then salted with fine salt; after a certain time of ripening consumed as hors d'oeuvre.

Also called BLACK CAVIAR.

Marketed in small containers of glass or other material, with tight fitting lids, or in barrels for bulk shipment. SEMI-PRESERVE sometimes pasteurised, see + PASTEURISED GRAIN CAVIAR.

Two ways of marketing are used, as GRAINY CAVIAR, where eggs are easily separated (also called DRY CAVIAR, see also + PICKLED GRAINY CAVIAR), or as PRESSED CAVIAR, where the eggs are pressed to remove excess liquid or to reduce liquid to required consistency (longer keeping time).

BELUGA-CAVIAR, OSETR-CAVIAR, and SEVRUGA-CAVIAR refer to large, medium and small size sturgeon respectively (U.S.S.R.), see + STURGEON.

Best quality caviar is made during the winter and has 3 to 4% salt content, called MALOSSOL CAVIAR. In some countries the term caviar is also used for preparation of other species, particularly salmon: + RED CAVIAR (N. America). The name of the species has to appear on the label, e.g. SALMON CAVIAR (U.K.).

See also + CAVIAR SUBSTITUTES.

D Kaviar
GR Chaviári
J Kyabia
P Caviar

YU Kavijar

DK Kaviar
I Caviale
N Kaviar
S Rysk kaviar, svart
rysk kaviar
FI Kaviaari

Oufs d'esturgeon soigneusement détachés de la roque, passés au crible et lavés à l'eau froide, puis salés avec du sel fin; après une certaine maturation, consommés comme hors-d'œuvre.

Appelé aussi CAVIAR NOIR.

Commercialisé en petits récipients en verre munis de couvercles hermétiques ou en barils pour le transport en gros. SEMI-CONSERVE, parfois pasteurisé, voir + CAVIAR EN GRAINS PASTEURISÉ.

Il existe deux formes de commercialisation:

– CAVIAR EN GRAINS, où les œufs se séparent facilement (voir aussi + CAVIAR EN GRAINS SAUMURÉ).

– CAVIAR PRESSÉ, où les œufs ont été pressés pour évacuer tout liquide excédent et obtenir la consistance désirée pour une conservation prolongée.

BELUGA-CAVIAR, OSETR-CAVIAR et SEVRUGA-CAVIAR désignent respectivement les œufs d'esturgeon de grande taille, moyen et petit (U.R.S.S.); voir + ESTURGEON.

La meilleure qualité de caviar est faite en hiver et a une teneur en sel de 3 à 4% (MALOSSOL CAVIAR). Dans certains pays l'emploi du terme CAVIAR a été étendu à d'autres espèces, dont le saumon en particulier: + CAVIAR ROUGE (Amérique du Nord); le nom de l'espèce doit figurer sur l'étiquette: CAVIAR DE SAUMON (Grande-Bretagne).

Voir aussi + SUCCÉDANÉS DE CAVIAR.

SUCCÉDANÉS DE CAVIAR 180

Fish roe prepared like + CAVIAR, sometimes dyed; the final salt content usually 6% or more; principal species used are lumpsucker, bream, coalfish, cod, carp, herring, mullet, pike, tuna. The designation usually is preceded by the name of the fish, e.g. COD CAVIAR, LUMPSUCKER CAVIAR; in some countries the country of origin is indicated, e.g. GERMAN CAVIAR (Deutscher Kaviar). Packed and marketed like + CAVIAR.

Similar product in Japan: "TARAKO" or "MOMI-JIKO" (salted, usually dyed roe of + ALASKA POLLOCK), "HON-TARAKO" (salted, usually dyed cod roe) or "KARASUMI" (from mullet roe).

See also + BOTTARGA.

D Deutscher Kaviar
(Kaviar-Ersatz)
GR Haviári
J Momijiko, tarako,
karasumi
P Substitutos de caviar
YU Nadomjestak za kavijar

DK Kaviarerstatning
I Surrogati di caviale
N Kaviarerstatning
S Kaviar
FI Kaviaari korvike

Oufs de poisson préparés comme le + CAVIAR, au besoin colorés; la teneur finale en sel est généralement d'environ 6%; les principales espèces utilisées sont: le lompe, le pagre, le lieu, le cabillaud, la carpe, le hareng, la muge, le brochet, le thon; elles doivent figurer sur l'étiquette, ex. CAVIAR DE CABILLAUD, CAVIAR DE LOMPE, etc; certains pays indiquent la contrée d'origine: CAVIAR ALLEMAND (Deutscher Kaviar). Commercialisé comme le + CAVIAR.

Produits semblables au Japon: "TARAKO" ou "MOMIJIKO" (œufs salés, généralement colorés de l'espèce *Theragra chalcogramma*), "HON-TARAKO" (œufs salés, généralement colorés, du cabillaud), ou "KARASUMI" (de muge).

Voir aussi + BOTTARGA (Italie).

E Sucedáneos de caviar
IS Kaviar
NL Kaviaarsurrogaat
TR Havyar benzerleri

Name used for some of *Scomberomorus* spp.; but more particularly refers to *Scomberomorus regalis* (Atlantic - U.S. Gulf Coast).

Also called PINTADO, PAINTED MACKEREL.

See + KINGMACKEREL.

Voir + THAZARD.

182 CHAR

OMBLE 182

SALVELINUS spp.

(Pacific/Atlantic/Freshwater - Europe/N. America)

(Pacifique/Atlantique/Eaux douces - Europe/Amérique du Nord)

Belonging to the family *Salmonidae*; superficially similar to true trouts. Many species listed under individual names, e.g.

De la famille des *Salmonidae*; assez semblables aux truites. Les principales espèces sont répertoriées individuellement, ex.:

Salvelinus alpinus

(a) + ARCTIC CHAR

(a) + OMBLE CHEVALIER

(Freshwater/Atlantic/Pacific)

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)

Salvelinus fontinalis

(b) + BROOK CHARR

(b) + SAUMON DE FONTAINE

(Freshwater/Atlantic - Europe/N. America)

(Eaux douces/Atlantique - Europe/Amérique du Nord)

Also known as BROOK TROUT in North America.

Appelé aussi BROOK TROUT (anglais) en Amérique du Nord.

Salvelinus malma

(c) + DOLLY VARDEN

(c) + OMBLE MALMA

(Freshwater/Pacific)

(Eaux douces/Pacifique)

Salvelinus namaycush

(d) + LAKE TROUT

(d) + OMBLE D'AMÉRIQUE

(Freshwater/Great Lakes)

(Eaux douces/Grands Lacs)

Salvelinus willoughbyi

(e)

(e)

Usually marketed fresh or frozen; see also + TROUT.

Généralement commercialisés frais ou surgelés; voir aussi + TRUITE.

D Saiblinge

DK Fjældørred, kildeørred

E Salvelino

GR

I Salmerino

IS Bleikja

J Iwana

N Røye, røyr

NL (a) Riddervis

(b) Bronforel

P Truta-das-fontes

S Røding

TR

YU Pastrve, barjaktarica

FI Nierä

See also individual entries.

Voir aussi les rubriques individuelles.

183 CHAT HADDOCK

183

Small haddock; also called PINGER or PING PONG; in New England (U.S.A.) called SNAPPER HADDOCK or + SNAPPER.

Petit églefin.

See also + SCROD (U.S.A.).

D Kleiner Schellfisch, Bratschellfisch

DK

E Pequeño eglefino

GR

I Piccolo asinello

IS Smáýsa

J

N Smáhyse

NL Kleine schelvis, braadschelvis

P Arinca pequena

S Smákolja

TR

YU Mala ugotica

FI Pikkukolja

Oncorhynchus masou

(Japan)

Also called JAPANESE SALMON, or MASU SALMON.

Highly prized as food in Japan.

Marketed:**Fresh:** main outlet; also fermented, like + SUSHI.

(Japan)

Appelé aussi SAUMON MASOU.

Très apprécié au Japon.

Commercialisé:**Frais:** ventes importantes; également fermenté, comme le + SUSHI.

D Masu-Lachs
GR Solomos
J Sakuramasu, honmasu

P Salmão-japonês
YU

DK
I Salmone giapponese
N
S Japansk lax
FI Masulohi

E
IS
NL Japanse zalm,
masouzalm

TR

185 CHIKUWA (Japan)

Fish jelly product of a cylindrical shape made by wrapping kneaded fish meat around a stick then baking it in a very hot oven.

Similar product (made from cheaper fish) YAKI-CHIKUWA.

CHIKUWA (Japon) 185

Gelée de poisson présentée en forme de cylindres; préparée à base de chair de poisson pétrie, fixée sur un bâtonnet et cuite au four très chaud.

Produit semblable (avec du poisson meilleur marché), le YAKI-CHIKUWA.

186 CHILEAN HAKE

MERLU DU CHILI 186

Merluccius gayi

Also called PERUVIAN HAKE.

In the U.K. trade name is PACIFIC HAKE.

(E. Pacific)

For marketing forms, see + HAKE.

(Est du Pacifique)

Pour la commercialisation, voir + MERLU.

D Chilenischer Seehecht
GR Bakaliáros
J
P Pescada chilena
YU Oslic

DK Kulmule
I Nasello del cile
N Lysing
S
FI Perunkummeliturska

E Merluza
IS Lýsingur
NL Chileense heek
TR

187 CHILEAN PILCHARD

SARDINOPS DU CHILI 187

Sardinops sagax

Also called PERUVIAN SARDINE.

(Pacific - S. America)

For marketing forms, see + PILCHARD.

Aussi appelée SARDINE PÉRUVIENNE

(Pacifique - Amérique du Sud)

Pour la commercialisation, voir + PILCHARD.

D Südamerikanische
Sardine, Chilenische
Sardine
GR Sardélla
J Iwashi

P Sardinopa-da-
áfrica-do-sul
YU Srdela

DK
I Sardina del cile
N Sardin
S Chilesardin
FI Perunsardiini

E Pilchard chilena
IS
NL Chileense pelser,
chileense sardien
TR

188 CHILLED FISH

Fish kept at or close to the temperature of melting ice (0°C, 32°F), but not frozen.

Also called WET FISH or FRESH FISH (most common designation in U.S.A.).

See also + SUPERCHILLING, + CHILL STORAGE.

D Gekühlter Fisch (in Eis)	DK Kølet fisk (iset fisk)
GR Psár ipagoméno	I Pesce refrigerato
J Hyôhzo-gyo	N Kjølt fisk
P Peixe refrigerado	S Kyld fisk
YU Ohladjena riba	FI Jäähdytetty kala

POISSON RÉFRIGÉRÉ 188

Poisson maintenu à une température proche de celle de la glace fondante (0°C, 32°F), mais non congelé.

Egalement appelé POISSON FRAIS.

Voir aussi + SUR-RÉFÉRATION, + STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ.

E Pescado refrigerado

IS Ísaður fiskur
NL Gekoelde vis
TR Dondurulmus balik

189 CHILL STORAGE

Storage at temperature of melting ice (0°C, 32°F). Distinguish from + COLD STORAGE.

See also + CHILLED FISH, + SUPER-CHILLING.

D Kühlauslagerung	DK Kølelagring
GR	I
J Hyôhzo	N
P Armazenagem refrigerada	S Kyllagring
YU	FI Kylmävarasto

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ 189

Stockage à la température de la glace fondante (0°C, 32°F). A distinguer de ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE.

Voir aussi + POISSON RÉFRIGÉRÉ, + SUR-RÉFÉRATION.

E
IS Isun, kæling
NL Gekoelde opslag
TR Soğutulmus muhafaza

190 CHIMAERA

(Cosmopolitan)

(a) + RABBITFISH + RATFISH
(N.E. Atlantic)

(b) + RATFISH
(Pacific - N. America)

(c) + GHOST SHARK
(New Zealand)

D Seeratte, Spöke
GR Himera, gátos
J Ginzame
P Ratazana
YU Himera

CHIMAERIDAE

(Cosmopolite)

Chimaera monstrosa

(a) + CHIMÈRE COMMUNE
(Atlantique Nord-Est)

Hydrolagus colliei

(b) + CHIMÈRE D'AMÉRIQUE
(Pacifique - Amérique du Nord)

Hydrolagus novaezelandiae
and/et *HYDROLAGUS* spp.

(c) +
(Nouvelle-Zélande)

DK Havmus
I Chimera
N (a) Havmus
S Havsmus
FI Sillikuningas

E Quimera
IS Geirnytt
NL
TR

For (a) and (b) see under separate entries.

CHIMÈRE 190**191 CHINOOK**

(Pacific - N. America)

Largest of the five main species of PACIFIC SALMON. See + SALMON.

Also called KING SALMON or SPRING SALMON; names also used: BLACK SALMON, CHUB SALMON, TYEE.

Also called + QUINNAT SALMON in New Zealand.

Flesh may be red (see + RED SPRING SALMON) or pink or white.

Oncorhynchus tshawytscha

(Pacifique - Amérique du Nord)

La plus grande des cinq espèces principales de SAUMON du Pacifique.

Voir + SAUMON.

SAUMON ROYAL 191

Sa chair peut être rouge, rose ou blanche.

[CONTD.]

Marketed:**Fresh:** whole gutted.**Frozen:** fillets, steaks.**Smoked:** split fish, sides or pieces of fillet brined, dyed, dried and hot-smoked (+ KIPPERED SALMON).**Dried:** air-dried (Alaska).**Salted:** sides pickle-cured in barrels (mild salted).**Canned:** recommended trade name in U.K.: SPRING SALMON.**Ro:** see + RED CAVIAR, also smoked, salted for bait.**Skins:** may be used for leather making.

D Königsfisch
GR Solomos
J Masunosuke
P Salmão-real
YU Vrsta lososa

DK
I Salmone reale
N
S Kungslax
FI Kuningaslohi

E Salmon chinook
IS
NL Chinook zalm
TR

Commercialisé:**Frais:** entier et vidé.**Congelé:** en filets, en tranches.**Fumé:** poisson tranché, côtés ou morceaux de filet saumurés, colorés, séchés, puis fumés à chaud.**Séché:** en plein air (Alaska).**Salé:** côtés mis en saumure en barils (salage léger).**Conservé:** en Grande-Bretagne vendu sous l'appellation de SPRING SALMON.**Œufs:** voir + CAVIAR ROUGE; également fumés, salés (appât pour la pêche).**Peaux:** peuvent être utilisées comme cuir.

192 CHUB MACKEREL

MAQUEREAU ESPAGNOL 192

Scomber japonicus

(Cosmopolitan, in warm seas)

(Cosmopolite, mers chaudes)

Also known as + SPANISH MACKEREL (e.g., in international statistics), which name might, however, also refer to various *Scomberomorus* spp. (see + KING MACKEREL); CHUB MACKEREL is identical with + PACIFIC MACKEREL.

Aussi appelé MAQUEREAU BLANC (Canada).

Might also be called THIMBLE-EYED MACKEREL, SOUTHERN MACKEREL.

See also + MACKEREL.

Voir aussi + MAQUEREAU.

D Spanische Makrele
GR Koliós

DK Spansk makrel
I Lanzardo, sgombro
 cavallo

E Estomino
IS Spánskur makrill

J Honsaba, hirasaba,
 masaba

N Spansk makrell

NL Spaanse makreel

P Cavala

S Spansk och japansk
 makrill

TR Kolyoz

YU Lokarda, plavica

FI Japaninmakrilli

193 CHUM

SAUMON KETA 193

Oncorhynchus keta

(Pacific - N. America)

(Pacifique - Amérique du Nord)

One of the five species of PACIFIC SALMON (see + SALMON).

L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON).

Also called DOG SALMON or KETA SALMON; also known as QUALLA, CALICO SALMON or FALL SALMON.

Appelé encore SAUMON CHIEN.

[CONTD.]

Marketed:**Fresh:** whole gutted, filets.**Frozen:** whole gutted, headed, filets, steaks.**Salted:** headed, split, washed fish, dry-salted in stacks and packed in boxes.**Smoked:** small quantities for local use.**Dried:** air-dried (Alaska).**Fermented:** + SUSHI (Japan).**Canned:** main outlet.**Roe:** SALMON CAVIAR, KETA KAVIAR (see + RED CAVIAR, + CAVIAR).**Skins:** may be used for leather making.**Commercialisé:****Frais:** entier et vidé; filets.**Congelé:** entier, vidé, étêté; en filets, en tranches.**Salé:** poisson étêté, tranché lavé, salé à sec en tas, puis mis en caisses.**Fumé:** en petites quantités pour la consommation locale.**Séché:** en plein air (Alaska).**Fermenté:** + SUSHI (Japan).**Conservé:** principales ressources.**Œufs:** CAVIAR DE SAUMON, KETA KAVIAR (voir + CAVIAR ROUGE, + CAVIAR).**Peaux:** peuvent être utilisées comme cuir.**D** Hundslachs, Ketalachs**GR** Solomos**J** Sake, shake, shirozake, akiaji, tokishirazu**P** Salmão-cão**YU** Vrsta lososa**DK****I** Salmone keta**N** Ketalaks**S** Keta**FI** Koiralohi**E** Salmon "chum"**IS****NL** Chum zalm**TR**

194 CLAM

CLAM 194

Different types of clams:

Il existe différentes sortes:

Mya arenaria(a) + SOFT (SHELL) CLAM
(Atlantic/Pacific – N. America)(a) + MYE
(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)(b) + HARD CLAM
Also used for + QUAHAUG.

(b) +

Saxidomus nuttali or/ou *Venus mortoni*

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Protothaca thaca

(Pacific – S. America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

MERETRIX spp.

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

Mercenaria mercenaria or/ou *Venus mercenaria*(c) + QUAHAUG (QHAHOG)
(Atlantic – N. America/Europe);
Also known as + HARD CLAM and HARD SHELL CLAM.(c) + PRAIRE, PALOURDE AMÉRICAINE
(Atlantique – Amérique/Europe)*DONAX* spp.(d) + COQUINA CLAM
(Atlantic – Europe/N. America)(d) +
(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)*Saxidomus giganteus*(e) BUTTER CLAM
(Atlantic/Pacific – N. America)
Also called WASHINGTON CLAM.(e)
(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)*Mactra sachalinensis*

(f) HEN CLAM (Japan)

(f) (Japon)

Anadara subcrenata

(g) MOGAI CLAM (Japan)

(g) (Japon)

[CONTD.]

Protothaca staminea or/ou *Paphia staminea*

(h) LITTLENECK CLAM

(Pacific - N. America). Also called ROCK COCKLE; PACIFIC LITTLENECK.

In New Zealand refers to *Austrovenus stutchburyi*.

Also called COCKLE (family *Veneridae*).

(h)

(Pacifique - Amérique du Nord)

En Nouvelle-Zélande se réfère à *Austrovenus stutchburyi*.

Appelé aussi COCKLE (anglais) (famille des *Veneridae*).

Titaria cordata

(j) GULF CLAM

(Gulf of Mexico)

(j)

(Golfe du Mexique)

Tivela stultorum

(k) PISMO CLAM

(Pacific - N. America)

(k)

(Pacifique - Amérique du Nord)

Spisula solidissima

(l) SURF CLAM

(Atlantic - N. America)

Also called BAR CLAM.

(l) MACTRE D'AMÉRIQUE

(Atlantique - Amérique du Nord)

CORBICULA spp.

(m) FRESHWATER CLAM

(Japan)

In Scotland the designation CLAM is also used for + SCALLOP.

(m)

(Eaux douces - Japon)

Marketed:

Live: in shells.

Fresh: in shell, or shelled meats.

Frozen: in shell, or shelled meats.

Smoked: meats; after precooking and brining, the meats are smoked and packed in oil in cans or jars.

Dried: HOSHIGAI (Japan): shelled meat, skewered with bamboo sticks, sun-dried.

Canned: clams are steamed open and the meats removed from the shells; washed, trimmed and packed, either whole or minced, in cans with either brine or clam liquor, then heat-processed; smoked meats are also canned. Canned soups include + CLAM CHOWDER and CLAM MADRILENE (clear soup garnished with tomato, sorrel and vermicelli) + CLAM LIQUOR itself may also be canned.

(a) to (d) see under separate entries.

See also + CARPET SHELL (*Tapes* spp.), + RAZOR SHELL (*Solenidae*.) + OCEAN QUAHAUG (*Arctica islandica*).

D Sandklaffmuschel

GR Achiváda

J Nimaigai

P (a) Clame da areia

(d) Cadelinha

YU Skoljke

DK Sandmusling

I Vongole

N Sandskjell

S Sandmussla

FI (a) Hietasimpukka

E Almeja

IS Smyrslingur

NL Strandgaper

TR Midye tırır

Commercialisé:

Vivant: en coquilles.

Frais: en coquilles, ou décoquillé.

Congelé: en coquilles, ou décoquillé.

Fumé: après cuisson et saumurage, les chairs sont fumées et mises en boîtes ou en bocaux, recouvertes d'huile.

Séché: HOSHIGAI (Japon): décoquillé, transpercé de petits bâtonnets de bambou, séché au soleil.

Conserved: les clams sont passés à la vapeur, puis décoquillés, lavés parés et mis en boîtes entières ou hachés, couverts d'une saumure ou de leur propre jus, enfin stérilisés; peuvent être fumés avant la mise en conserve. La + SOUPE DE CLAM et la + LIQUEUR DE CLAM peuvent également être mises en boîtes.

(a) à (d) voir rubriques individuelles.

Voir aussi + CLOVISSE/PALOURDE (*Tapes* sp.), + COUTEAU (*Solenidae*), + (*Arctica islandica*).

195 CLAM CHOWDER

New England: fried salt pork or bacon and onions, then clams and + CLAM LIQUOR added, also potatoes, and seasoning; cooked with either vegetables and tomato juice or milk added afterwards; may be canned.

SOUPE DE CLAM 195

Nouvelle-Angleterre: porc salé ou bacon frit avec de l'oignon, auquel on ajoute les clams et la + LIQUEUR DE CLAM, des pommes de terre et un assaisonnement; cuite soit avec des légumes et du jus de tomates, soit en y ajoutant du lait; peut être mise en conserve.

[CONTD.]

195 CLAM CHOWDER (Contd.)

D	DK
GR	I Minestra con vongole
J	N
P Sopa de clame	S
YU Gusta juha od školkasa	FI

SOUPE DE CLAM (Suite) 195

E Sopa de almejas
IS
NL Haché met schelpdiervlees
TR Midye çorbası

196 CLAM LIQUOR

Liquid extracted during the cooking and opening of clams; also called CLAM EXTRACT; undiluted it is called CLAM JUICE, diluted it is called CLAM BROTH, and when concentrated by evaporation is called CLAM NECTAR; may be canned in all these forms or used to fill up canned clam meat.

D	DK
GR	I Essenza di vongole
J Kai-no-nijiru	N
P Licor de clame	S Musselextrakt
YU	FI Simpukan keitinliemi

LIQUEUR DE CLAM 196

Liquide extrait durant la cuisson et l'ouverture des clams; appelé encore EXTRACT DE CLAM; non dilué: JUS DE CLAM, dilué: BOUILLON DE CLAM, concentré: (par évaporation), NECTAR DE CLAM; peut être mis en conserve sous toutes ces formes, ou pour recouvrir les conserves de chair de clam.

E Extracto de almejas
IS
NL Schelpdiervocht
TR Midye suyu

197 CLEANPLATE HERRING

Herring, filleted by a special herring filleting machine, which removes part of the belly wall, also the black belly wall skin, fins and bone (CLEAN PLATE CUT).

Hareng fileté par une machine spéciale qui enlève une partie de la paroi ventrale ainsi que le péritoine, les nageoires et les arêtes.

198 CLEANSSED SHELLFISH

Live molluscs such as mussels, oysters, from which polluting bacteria have been removed by immersion in sterile sea water.

See also + STERILISED SHELLFISH.

COQUILLAGE ÉPURÉ 198

Mollusques (moules, huîtres, etc.) vivants, dont les pollutions microbiennes ont été éliminées par un séjour en eau de mer stérile.

Voir aussi + COQUILLAGE STÉRILISÉ.

199 CLIPPED ROE FISH (U.S.A.)

Headed gutted alewives with roe left inside.

GASPREAUX À ROGUE 199

Gaspereaux étêtés et vidés auxquels on a laissé la rogue.

200 COALFISH**200**

Le terme "COALFISH" (anglais) s'applique aux:

- (i) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*), belonging to the family *Gadidae*.
- (ii) Name also used for + SABLEFISH (*Anoplopoma fimbria*), belonging to the family *Anoplopomatidae*.
- (i) *Pollachius virens* (voir + LIEU NOIR), de la famille des *Gadidae*.
- (ii) *Anoplopoma fimbria* (voir + CHARBON-NIÈRE), de la famille des *Anoplopomatidae*.

Rachycentron canadum

(Cosmopolitan in warm seas)

(Cosmopolite, eaux chaudes)

Also called CABIO, BLACK BONITO.

D

DK

E

GR

I

IS

J Sugi

N

NL

P Fogueteiro-galego

S

TR

YU

FI

201.1 COBBLER

MACHOIRON D'AUSTRALIE 201.1

Cnidoglanis macrocephalus

(Australia)

(Australie)

Marketed as fresh fish.

Commercialisé frais.

In New Zealand refers to *Scorpaena cardinalis*.En Nouvelle-Zélande s'applique à *Scorpaena cardinalis*. Voir + RASCASSE/SCORPÈNE.

See + SCORPIONFISH.

202 COCKLE

COQUE 202

CARDIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

In N. America *Cardidae* might also be designated + WINKLE.

(i) (a) + COMMON COCKLE

(i) (a) + COQUE (COMMUNE)

Cardium edule

or/ou

Cerastoderma edule

(N. Atlantic – Europe/N. Africa)

(Atlantique Nord – Europe/Afrique du Nord)

Cardium corbis

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Cardium aculeatum

(b) + SPINY COCKLE

(b) + SOURDON

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Cardium tuberculatum

(c) KNOTTED COCKLE

(c)

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

(ii) In New Zealand, the name COCKLE refers to the + CLAM *Austrovenus stutchburyi* (family *Veneridae*).(ii) En Nouvelle-Zélande, le terme COCKLE (anglais) se réfère à + CLAM *Austrovenus stutchburyi* (famille des *Veneridae*).

Marketed:

Commercialisé:

Live: in shell.

Vivant: en coquilles.

Fresh: meats removed from the shell by boiling.

Frais: décoquillée après cuisson.

Salted: meats, either lightly or heavily dry-salted, depending on length of journey; also bottled in brine.

Salé: chair, légèrement ou fortement salée à sec, selon la durée de conservation envisagée; également mis en bocal avec une saumure.

Vinegar cured: bottled in malt vinegar after brining.

Au vinaigre: après saumurage, mis en bocal avec du vinaigre de malt.

Conserve: au naturel.

Canned: in brine.

D Herzmuschel

DK Hjertemusling

E Berberecho, croque

GR Kidónia

I Cuore edule,

IS Báruskeljar

J Torigai

(c) Cuore spinoso

P Berbigão

N Hjertesjell

NL Kokhaan, kokkel

YU Srčanka

S Hjärtmusla

TR

FI Sydänsimpukka

The French term MORUE properly refers to salted cod.

Le nom "MORUE" s'applique au "Cabillaud salé".

(i) Various *Gadidae* spp., the principal being:

(ii) Les principales espèces *Gadidae* sont:

Gadus morhua or/ou *Gadus callarias*

(a) COD (Atlantic)

Most important food fish in N. Europe.

U.S. size classifications are in pounds; approximate equivalents are as follows:

Scrod: 1.5 to 2.5 lb.

less than 50 cm

Market: 2.5 to 10 lb.

50 cm to 75 cm

Large: 10 to 25 lb.

75 cm to 100 cm

Whole: over 25 lb.

over 100 cm

Other countries employ numerical gradings.

(a) MORUE FRAÎCHE (Atlantique)

Le plus important des poissons comestibles de l'Europe du Nord.

Aux Etats-Unis, la classification se fait sur le poids des poissons:

Scrod: 1.5 à 2.5 lb.

inférieur à 50 cm

Market: 2.5 à 10 lb.

de 50 à 75 cm

Large: 10 à 25 lb.

de 75 à 100 cm

Whole: plus de 25 lb.

à partir de 100 cm

Gadus macrocephalus

(b) + PACIFIC COD

(Pacific)

(b) + MORUE DU PACIFIQUE

(Pacifique)

Eleginus navaga

(c) + WACHNA COD

(N. Atlantic)

(c) + MORUE ARCTIQUE

(Atlantique N.)

Eleginus gracilis

(N. Pacific)

(Pacifique N.)

Trisopterus minutus capelanus

(d) + POOR COD

(Mediterranean)

(d) + CAPELAN DE MÉDITERRANÉE

(Méditerranée)

Boreogadus saida

(e) + POLAR COD

(Atlantic/Pacific - North America)

(e) + MORUE POLAIRE

(Atlantique/Pacifique - Amérique du Nord)

Gadus ogac

(f) GREENLAND COD

(Atlantic - America)

(f) MORUE OGAC

(Atlantique - Amérique)

Also called FJORD COD

(Greenland)

To the *Gadidae* spp. belong also + HADDOCK, + NORWAY POUT, + POUT, + POUTASSOU, + WHITING, + SAITHE, + POLLACK, etc.

Marketed:

Fresh: as whole gutted fish, heads on or headless; fillets, skinned or unskinned; steaks (cutlets).

Frozen: as whole gutted fish, heads on or headless; fillets, skinned or unskinned; minced, breaded, uncooked or precooked sticks or portions.

Smoked: filets, pieces or steaks (cutlets), skinned or unskinned, brined, often dyed, and hot or cold-smoked.

Dried: filets (mechanically dried); whole fish, split or unsplit, dried naturally or mechanically; e.g. + STOCKFISH (ii).

Les + EGLEFIN, + TACAUD NORVEGIEN, + TACAUD, + POUTASSOU, + MERLAN, + LIEU NOIR, etc. appartiennent aussi aux espèces *Gadidae*.

Commercialisé:

Frais: entier et vidé, avec ou sans tête; filets avec ou sans peau; tranches.

Congelé: entier et vidé, avec ou sans tête; filets avec ou sans peau; haché, "bâtonnets" ou portions panées, crues ou précuites.

Fumé: filets morceaux ou tranches, avec ou sans peau, saumurés, souvent teints, et fumés à chaud ou à froid.

Séché: filets (déshydratés artificiellement); poisson entier, tranché ou non, séché naturellement ou artificiellement; ex. + STOCKFISH (ii).

[CONTD.]

Salted: as split fish or as fillets, with few or no bones present, in brine or in dry salt, and dried to varying degrees; saltiness and dryness to suit a particular market; numerous cures are mentioned under specific names, e.g. + KLIPFISH, + BACALAO.

Canned: pieces of fillets or flakes of flesh in own juice, also with sauce (Canada); pieces of smoked fillet (Canada).

Livers: mostly rendered down to extract cod liver oil; may be transported fresh in ice, frozen or salted (+ FISH LIVER); salted and canned, sauces and spices may be added; also as paste (COD LIVER PASTE); + COD LIVER MEAL may also be made.

Roe: marketed fresh, boiled, frozen, salted, smoked, canned, and as cod caviar and cod roe sausage; also sold fried, hot or cold.

Pressed roe: canned or frozen cod roe, mixed with edible oil.

Skins: may be tanned for leather manufacture; extracted for glue.

Tongues: fresh or salted.

Cheeks: fresh.

Roe liver paste: Norwegian canned product from fresh cod liver and cod roe, minced and mixed, salt and spices added.

D Kabeljau, Dorsch,
(f) Ogac

GR Gádós, bakaliáros

J Tara, madara

P Bacalhau

YU Bakalar, ugotica

DK Torsk,

(f) Uvak

I Merluzzo bianco

N Torks, skrei

S (a) Torsk

(b) Stillahavstorsk

(f) Uvak

FI (a) Turska

(f) Grönlanninturska

E Bacalao

IS Þorskur

NL Kabeljauw,

(e) Poolkabeljauw

(f) Groenlandse

kabeljauw

TR Morina

For (b) to (e) see separate entries.

(ii) In Australia also *Serranidae* (see + SEA BASS) are called COD.

(iii) In New Zealand, + RED COD refers to *Pseudophycis bachus*, family *Moridae*; + BLUE COD refers to *Parapercis colias*, family *Mugiloididae*.

In Australasia + DEEPSEA COD or + RIBALDO refers to *Mora moro*.

Salé: poisson tranché ou en filets désarêtés; en saumure, ou avec du sel sec; puis plus ou moins séché; les degrés de salage et de séchage varient suivant les demandes des marchés; de nombreuses manières de salage donnent des produits particuliers; voir + KLIPFISH, + BACALAO, etc.

Conserve: morceaux de filets ou chair en flocons au naturel ou en sauce (Canada); morceaux de filet fumé (Canada).

Foies: surtout utilisés pour en extraire l'huile; peuvent être transportés frais, dans de la glace, congelés ou salés (+ FOIE DE POISSON); salés et mis en conserve, avec ou sans addition de sauces et d'épices; également en pâte (PÂTE DE FOIE DE MORUE); on en fait encore de la + FARINE DE FOIE DE MORUE.

Œufs: commercialisés frais, cuits à l'eau congelés, salés, fumés, en conserve, sous forme de caviar de morue et de saucisse de roque de morue; vendus aussi frits, chauds ou froids.

Rogue pressée: mélangée avec de l'huile, en conserve ou congelée.

Peaux: peuvent être tannées pour la fabrication du cuir; on en extrait de la colle.

Langues: fraîches ou salées.

Joues: fraîches.

Pâte de foie et d'œufs: produit norvégien en conserve, fait de foie et de roque de morue frais, hachés et mélangés avec du sel et des épices.

Pour (b) à (e) voir les rubriques individuelles.

(ii) En Australie, le nom COD (anglais) s'applique aussi aux *Serranidae*.

(iii) En Nouvelle-Zélande, + RED COD (anglais) se réfère à *Pseudophycis bachus*, de la famille des *Moridae*, voir + MORIDE ROUGE; + BLUE COD (anglais) à *Parapercis colias*, de la famille des *Mugiloididae*.

En Australasie + DEEPSEA COD (anglais) ou + MORO se réfère à *Mora moro*.

204 COD CHEEKS

Edible portion from head of large cod.

D

GR

J

P

YU

Caras de bacalhau

DK

I

N

S

FI

Guance di merluzzo

Turskan päätiha

E Carrilleras de bacalao

IS Kinnar

NL Lippen en kelen

TR Morine kafasi

JOUES DE MORUE 204

Partie comestible de la tête de la morue.

205 CODFISH BRICK (U.S.A.)

Pieces of salted dried cod compressed by mould into solid brick of about 1 to 2 lb weight (New England).

D
GR
J
P Pedaços de bacalhau
em forma de tijolos
YU

DK
I Mattonelle di baccalà
N
S
FI

BRIQUE DE MORUE (E.U.) 205

Morceaux de morue salée et séchée pressés dans des moules en blocs solides pesant de 1 à 2 livres (Nouvelle-Angleterre).

E Briquetas de bacalao
IS
NL
TR

206 CODLING

Small cod under 63 cm in length; also called JOSSER.

The German term "DORSCH" is mainly used for catches from the Baltic Sea.

"PYRSKLINGUR" in Icelandic refers to *small* codling (less than 54 cm).

D Dorsch
GR
J
P Bacalhau pequeno
YU

DK Småtorsk
I Piccolo merluzzo
bianco
N Småtorsk
S
FI Pieni turska

E Bacaladito
IS Smáporskur,
þyrsklingur
NL Gul
TR

206

Cabillaud de moins de 63 cm de longueur.

Le mot allemand "DORSCH" indique généralement les morues capturées dans la mer Baltique.

"PYRSKLINGUR" en Islandais se réfère aux *petites* moruettes (moins de 54 cm).

207 COD LIVER MEAL

Made on a very small scale in some areas by drying the residues from cod liver oil manufacture. Used as animal feedingstuff; in Japan also made from other species than cod (KANZO MATSU).

D Dorschlebermehl
GR
J Kanzô matsu
P Farinha de fígado
de bacalhau
YU Bakalerevo jetreno
brašno

DK Torskelevermel
I Farina di fegato di
merluzzo
N Torskelevermel
S Torskelevermjöl
FI Turskanmaksajauho

FARINE DE FOIE DE MORUE 207

Fabriquée sur une très petite échelle dans certaines régions en séchant les résidus de la fabrication d'huile de foie de morue. Sert dans l'alimentation du bétail; au Japon, fabriquée aussi avec des espèces autres que la morue (KANZO-MATSU).

E Harina de higado de
bacalao
IS Lifrarmjöl
NL Kabeljauwlevermeel
TR

208 COD LIVER OIL

Oil extracted from livers of cod and sometimes other suitable gadoids, such as haddock; in Britain either the crude oil is extracted by boiling the livers at sea, and then further refined ashore, or the livers are landed for complete processing ashore, depending upon the size of vessel and length of fishing trip.

D Dorschleberöl,
Dorschlebertran
GR Mourounélaion
J Tara kanyu
P Óleo de fígado de
bacalhau
YU Bakalarevo jetreno
ulje

DK Torskeleverolie
I Olio di fegato di
merluzzo
N Torskelevertran
S Torskeleverolja
FI Turskanmaksajöljy

HUILE DE FOIE DE MORUE 208

Huile extraite des foies de morues et parfois de certains autres gadidés tel que l'églefin; on extrait l'huile brute en faisant bouillir les foies en mer en vue d'un raffinage ultérieur à terre; ou encore, les foies sont ramenés à terre pour un traitement complet, le choix dépendant de la taille des navires et de la longueur des voyages.

E Aceite de higado de
bacalao
IS þorskalýsi
NL Levertraan
TR Tibbí balik yağı

209 COD LIVER PASTE

Edible paste made from cod livers, with spices and other flavouring ingredients.

Marketed canned; also as sausages.

D Dorschleberpaste

GR

J

P Pasta de figado de bacalhau

YU Bakalareva jetrena pašteta

DK Torskeleverpostej

I Pasta di fegato di merluzzo

N Torskeleverpostei

S Torskeleverpastej

FI Turskanmaksatahna

PÂTE DE FOIE DE MORUE 209

Pâte comestible à base de foies de morues additionnée d'épices ou autres aromates.

Commercialisée en conserve; également en saucisses.

E Pasta de higado de bacalao

IS þorska-lifrarkæfa

NL Kabeljauwleverpastei

TR

210 COHO

(Pacific - N. America)

One of the five species of PACIFIC SALMON (see + SALMON).

Also called SILVER SALMON; also known as BLUEBACK, MEDIUM RED SALMON, JACK SALMON or + SILVERSIDE.

Marketed:

Fresh: whole gutted, fillets.

Frozen: whole gutted, headed; fillets (fresh and frozen: main outlets).

Salted: headed split fish or fillets, washed, pickled for about ten days in barrels (hard salted) then repacked in barrels in brine.

Dried: headed, split, air dried (Alaska).

Smoked: see + INDIAN CURE SALMON.

Canned: in some countries as MEDIUM RED SALMON.

D Silberlachs

GR Solomos coho

J Ginzake, ginmâsu

P Salmão prateado

YU Vrsta pacifičkog lososa

DK

I Salmonè argentato

N

S Stillahavslax

FI Hopealohi

SAUMON ARGENTÉ 210

Oncorhynchus kisutch

(Pacifique - Amérique du Nord)

L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON).

Commercialisé:

Frais: entier et vidé; en filets.

Congelé: entier, vidé et étêté; en filets (frais et congelé: débouchés principaux).

Salé: poisson étêté et tranché ou filets lavés, salé en barils pendant environ dix jours (salage intense) puis remis en barils avec une saumure.

Séché: poisson étêté, tranché et salé en plein air (Alaska).

Fumé: voir + INDIAN CURE SALMON.

Conservé: dans certains pays, commercialisé avec l'étiquette: MEDIUM RED SALMON.

E Salmon "coho"

IS

NL Cohozalm

TR

211 COLD-SMOKED FISH

Fish cured by smoking at air temperatures not higher than 30 °C (86 °F) - in some countries 90 °F - to avoid cooking the flesh or coagulating the proteins; tropical species may be smoked at slightly higher temperatures; various products e.g. + FINNAN HADDOCK, + GOLDEN CURE, + KIPPER, + LACHSHERING (Germany).

D Kaltgeräucherter Fisch

GR

J Reikun-gyo

P Peixe fumado a frio

YU Hladno dimljena riba

DK Koldrøget fisk

I Affumicato a freddo

N Kaldrøkt fisk

S Kalirøkt fisk

FI Kylmäsavustettu kala

POISSON FUMÉ À FROID 211

Poisson préparé par fumage à des températures ne dépassant pas 30 °C (86 °F) - 90 °F dans certains pays - afin d'éviter de cuire le poisson et d'en coaguler les protéines; certaines espèces tropicales peuvent être fumées à des températures légèrement supérieures; ex.: + HADDOCK, + HARENG ROUGE, + HARENG FUMÉ, + LACHSHERING (Allemagne).

I Pescado ahumado en frío

IS Kaldreyktur fiskur

NL Koudgerookte vis

TR Soğuk fume balik

212 COLD STORAGE

Storage at temperatures below freezing point; generally below -18°C (0°F); in many countries recommended temperature is below -30°C .

Distinguish from + CHILL STORAGE.

See also + FROZEN FISH.

D Tiefkühlagerung
GR Psigla
J Reizō
P Armazenagem de congelados
YU

DK Frostlagring
I Conservazione al freddo
N Fryselagring
S Fryslagring
FI Kylmävarasto

E Almacenamiento frigorífico
IS Frystigeymd
NL Diepvriesopslag
TR Soğuk muhafaza

213 COLOMBO CURE

+ INDIAN MACKEREL (*Rastrelliger canagurta*) gutted and cured in wooden barrels with salt and Malabar tamarind.

SALÉ COLOMBO 213

Maquereau du Pacifique (*Rastrelliger canagurta*) vidé et conditionné dans des barils en bois avec du sel et du tamarinier de Malabar.

214 COMBER

(Red Sea/Mediterranean/Atlantic)

Belonging to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

Also called GAPER.

D Ziegenbarsch
GR Xános
J
P Serrano-alecrim
YU Kanjac

DK Havaborre
I Perchia
N
S Havsaborre
FI Pastelliahven

(Mer Rouge/Méditerranée/Atlantique)

De la famille des *Serranidae* (voir + BAR).

E Cabrilla
IS
NL
TR Asil hani

SERRAN CHÈVRE 214

215 COMMON COCKLE

(N. Atlantic – Europe/N. Africa)

(Pacific – N. America)

For further details see + COCKLE.

D Essbare Herzmuschel
GR Kydóni
J Torigai
P Berbigão
YU Srčanka

Cardium edule or/ou *Cerastoderma edule*

(Atlantique Nord – Europe/Afrique du Nord)

Cardium corbis

(Pacifique – Amérique du Nord)

Pour de plus amples détails, voir + COQUE.

DK Hjertemusling
I Cuore edule
N Hjerteskjell, saueskjell
S Hjärtmussla
FI Sydänsimpukka

E Berberecho, croque
IS Hjartaskel
NL Kokkel, kokhaan
TR

COQUE COMMUNE 215

216 COMMON DOLPHIN

(Cosmopolitan)

See also + DOLPHIN.

D Gemeiner Delphin
GR Delphini
J Bandoiruka
P Golfinho
YU Pliskavica, dupin

Delphinus delphis delphis

(Cosmopolite)

Voir aussi + DAUPHIN.

DK Delfin
I Delfino
N Delfin
S Springare, vanlig delfin
FI Delfiini

E Delfin
IS Höfrungur
NL Dolfijn
TR Adi yunus

DAUPHIN COMMUN 216

Ostrea edulis

(Europe)

Also called FLAT OYSTER, EUROPEAN OYSTER; in U.K. commonly referred to as + NATIVE OYSTER (see that entry).

For further details see + OYSTER.

D Auster
GR Stridia
J Kaki
P Ostra-plana,
 europeia
YU Kamenica

DK Østers
I Ostrica europea piatta
N Østers
S (Europeiskt) ostron
FI Osteri

(Europe)

En Grande-Bretagne appelée couramment huitre de pays (voir + HUITRE INDIGÈNE).

Pour de plus amples détails, voir + HUITRE.

E Ostra (plana)
IS Ostra
NL Oester
TR Iştiridy

218 COMMON PRAWN

BOUQUET 218

Palaemon serratus or/ou *Leander serratus*

(N. Atlantic/Mediterranean – Europe/N. Africa)

(Atlantique Nord/Méditerranée – Europe/Afrique du Nord)

See also + PRAWN.

Aussi appelée CREVETTE ROSE.

Voir aussi + CREVETTE.

D Säggarnele
GR Garida
J
P Camarão branco
YU Kozica obična

DK Roskildereje
I Gamberello
N Strandreke
S Tångråka
FI Levätkarapu

E Camarón gamba
IS Rækja
NL Steurkrab, steurgarnaal
TR Teke

219 COMMON SHORE CRAB

CRABE VERT 219

Carcinus maenas or/ou *Carcinus mediterraneus*

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called GREEN SHORE CRAB.

For marketing forms see + CRAB.

Pour les formes de commercialisation, voir + CRABE.

D Strandkrabbe
GR Kavouras
J
P Caranguejo verde
YU Rak, obična zakovica

DK Strandkrabbe
I Granchio comune,
 granchio ripario
N Strandkrabbe
S Strandkrabba
FI Rantataskurapu

E Cangrejo de mar
IS Krabbi
NL Strandkrab
TR Çingene pavyryasi

220 COMMON SHRIMP

CREVETTE GRISE 220

The name COMMON SHRIMP is very often used to designate *Crangon crangon* (N.E. Atlantic – Europe) especially in international statistics; in U.K. trade, it is usually called + BROWN SHRIMP.

See also + SHRIMP.

Voir + CREVETTE.

D Nordseekrabbe, Granat,
 Garnele
GR Garida
J
P Camarão-negro,
 camarão-mouro
YU Kozice

DK Hestereje, sandhest
I Gamberetto grigio
N Hestereke
S Sandråka, håstråka
FI Hietakatkarapu

E Quisquilla
IS Hrossarækya
NL Garnaal
TR Karides

221 COMMON SOLE

SOLE COMMUNE 221

Solea vulgaris vulgaris or/ou *Solea solea*

(Atlantic/North Sea)

(Atlantique/Mer du Nord)

Also called BLACK SOLE, + DOVER SOLE, PARKGATE SOLE, RIVER SOLE; SEA PARTRIDGE, SLIP (often small ones), SOUTHPORT SOLE, TRUE SOLE, TONGUE or + SOLE.

In New Zealand, COMMON SOLE generally refers to *Peltorhamphus novaezeelandiae*, (family *Pleuronectidae*).

En Nouvelle-Zélande, COMMON SOLE (anglais)

se réfère généralement à *Peltorhamphus novaezeelandiae*, LA CAMARDE DE NELLE ZELANDE de la famille des *Pleuronectidae*.

Marketed:**Fresh:** whole, gutted; filets.**Frozen:** whole, gutted; filets.**Canned:** precooked filets in various fine sauces.

See also + SOLE.

Commercialisé:**Frais:** entier et vidé; en filets.**Congelé:** entier et vidé; en filets.**Conserve:** filets cuisinés en sauces variées.

Voir aussi + SOLE.

D Seezunge, Zunge

GR Glóssa

J

P Linguado legítimo

YU List

DK Tunge, sætunge

I Sogliola

N Tunge

S Sjøtunga, åkta tunga

FI Kielikampela, meriantura

E Lenguado

IS Söflúra

NL Tong

TR Dil

222 CONCH

LAMBIS 222

STROMBUS spp.*BUSYCON* spp.

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Mollusc, similar to + WINKLE.

Mollusque, semblable au + BIGORNEAU.

D

GR

J Sodegai

P Estrombo, cometinha

YU

DK

I Buccina

N

S Vingsnäck

FI

E

IS

NL

TR Migri

223 CONDENSED FISH SOLUBLES

SOLUBLES DE POISSON 223

The aqueous portion of the press liquor produced during manufacture of fish meal (stickwater) from which some of the moisture has been evaporated to give a thick syrup containing usually 40/-50% of solids; may be marketed as such or may be added back to press cake before drying to give a WHOLE FISH MEAL or FULL FISH MEAL. See also + WHOLE MEAL.

Partie aqueuse du liquide exprimé par pression pendant la fabrication de la farine de poisson, qui après évaporation de l'eau donne un sirop épais contenant de 40 à 50% de solides; peut être commercialisé tel quel, ou ajouté au gâteau de presse, avant séchage, pour obtenir une FARINE DE POISSON ENTIÈRE ou COMPLÈTE. Voir aussi + FARINE COMPLÈTE.

D Eingedickte
Fisch-solubles

GR

J Nôshuku fuishu
soryôburuP Sucos condensados
de peixe

YU Koncentrat otpadne vode

DK Fish-solubles,
limvandskoncentratI Solubili condensati
di pesce

N Limvannskoncentrat

S Limvattenkoncentrat

FI Kalannestekonsentraatti

E Solubles de pescado

IS Soðkjarni

NL Persvocht concentraat

TR

224 CONGER

CONGRE 224

CONGRIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also known as CONGER EEL, which particularly refer to:

Et plus particulièrement les espèces:

Conger conger

CONGRE COMMUN

(Atlantique - Europe)

(Atlantic - Europe)

[CONTD.]

(Atlantic - N. America)

(Australia, New Zealand)

Marketed:

Fresh:

Smoked: hot smoked, mostly in pieces.

Semi-preserved: e.g. in jelly; see + KOCHFISCH-WAREN.

D Congeraal, Meeraal,
Conger

GR Mougrí (dógrós)
J Anago

P Congro, safio
YU Ugor

DK Havál

I Grongo
N Havál

S Havsál
FI Meriankerias

E Cõngrio

IS Hafáll
NL Zeepaling, kommeraal,
congeraal
TR Miğri

Conger oceanicus

CONGRE D'AMÉRIQUE

(Atlantique - Amérique du Nord)

Conger verreauxi

(Australie, Nouvelle Zélande)

Commercialisé:

Frais:

Fumé: principalement en morceaux, fumés à chaud.

Semi-conservé: par ex. en gelée; voir + KOCHFISCHWAREN.

225 COQUINA CLAM

225

(a) COQUINA CLAM

(Atlantic - N. America)

Also called WEDGE SHELL.

Donax variabilis

(a)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Donax trunculus

(b) WEDGE SHELL

(Atlantic/Mediterranean)

(b) OLIVE DE MER

(Atlantique/Méditerranée)

D (a) Trogmuschel
(b) Stumpfuschel

GR Kohli
J Fujinohanagai
P Cadelinha
YU Kunjka

DK

I Tellina
N
S
FI Liemisimpukka

E Coquina

IS
NL Zaagje
TR

226 CORAL

226

(i) Soft greenish-black ovary of ripe female lobster; turns red when cooked; used for making sauce.

(ii) In France, "corail" also refers to the orangey parts (gonads) of coquilles Saint-Jacques and other scallops (*Pecten* spp).

(iii) In Spain, "corales" also generally refers to cooked eggs of all edible crustaceans.

(i) Ovaire gris sombre de homard femelle, devenant rouge après cuisson; utilisé dans la préparation de sauces.

(ii) En France, le "corail" désigne les gonades, couleur orange, des coquilles St-Jacques et d'autres espèces *Pecten*.

(iii) En Espagne, "corales" désigne généralement les œufs cuits de tout crustacé comestible.

D
GR
J
P Coral
YU

DK
I Corallo
N
S
FI

E Coral
IS
NL Koraal
TR Mercan

227 CORNED ALEWIVES (U.S.A.)

227

Alewives lightly salted in a mixture of salt and brine, after gutting and washing, then packed in salt in barrels.

See also + ALEWIFE.

Gaspareaux légèrement salés dans un mélange de sel et de saumure, après avoir été vidés et lavés, puis mis en barils recouverts de sel.

Voir aussi + GASPAREAU.

227.1 CORVINA

Name used in many countries and languages but for different species.

See + DRUM + CROAKER.

CORVINA 227.1

Ce terme utilisé dans de nombreux pays s'applique à des espèces différentes.

Voir + SCIAENIDÉS.

228 COUCH'S SEA BREAM

Sparus pagrus

PAGRE COMMUN 228

See also + RED PORGY

Also called BRAIZE; + SCUP (Argentina).

Voir + DORADE.

D	Sackbrasse	DK		E	Pargo
GR	Phágri Mertzáni	I	Pagro	IS	
J		N		NL	
P	Pargo-legítimo	S		TR	Mercan, kirma
YU	Pagar crvenac	FI	Pargo		

229 COUNT

MOULE 229

Number of fish or shellfish per unit of weight.

Nombre de poissons ou coquillages par unité de poids.

In France the term "moule" refers to the number of fish per kilogram and is only used for *clupeidae*.

En France, le terme "moule" se réfère au nombre de poissons par kilogramme et s'emploie uniquement pour les *Clupeidae*.

D	Anzahl Fische im Kilo	DK	Antal fisk pr kg	E	Numero de peces por kilo
GR		I	Numero dei pesci per chilogramma	IS	Fjöldi fiska i vögeiningu
J		N	Antal fisk pr kg	NL	Aantal vissen in een kilo
P	Múle: numero de peixes por quilograma	S	Antal fisk per kg	TR	Tane
YU	Broj riba u 1 kg pecatura	FI	Kalan lukumäärä painoyksikköä kohti		

230 COURT-BOUILLON (France)

COURT-BOUILLON (France) 230

Stock consisting of salt water, spices, vegetables, vinegar and sometimes white wine, used for cooking fish.

Bouillon composé d'eau salée, d'épices, de légumes, de vinaigre, éventuellement de vin blanc, servant à la cuisson du poisson.

D	Fischbrühe, Fischbouillon	DK		E	
GR		I	Court-bouillon	IS	
J		N		NL	Court-bouillon
P	Caldo de peixes	S		TR	
U		FI	Maustettu kalaliemi		

231 CRAB

CRABE 231

The name crab is used in connection with a great number of decapod crustaceans of the families *Cancridae* (including *Cancer* spp.), *Portunidae* (including *Callinectes* spp.); *Majidae*, *Xanthidae*, etc.

On appelle crabe un grand nombre de crustacés décapodes de la famille des *Cancridae* (comprendant les espèces *Cancer*), des *Portunidae* (comprendant les espèces *Callinectes*), des *Majidae*, des *Xanthidae*, etc.

The most important species are listed under their individual names:

Les espèces principales sont répertoriées individuellement:

Callinectes sapidus

(a) + BLUE CRAB	(a) + CRABE BLEU
(Atlantic - U.S.A.)	(Atlantique - E.U.)
	NEPTUNUS spp.
	CHARYBDIS spp.
(Pacific - Japan)	(Pacifique - Japon)

[CONTD.]

- (b) + COMMON SHORE CRAB
(Atlantic/Mediterranean)
Also called GREEN SHORE CRAB.
- Carcinus maenas*
(b) + CRABE VERT
(Atlantique/Méditerranée)
- (c) + DUNGENESS CRAB
(Pacific)
Also called MARKET CRAB in California.
- Cancer magister*
(c) + DORMEUR DU PACIFIQUE
(Pacifique)
- (d) + EDIBLE CRAB
(Europe)
- Cancer pagurus*
(d) + TOURTEAU
(Europe)
- (e) + KING CRAB
(Pacific - N. America/
Japan/U.S.S.R.)
- Paralithodes camchaticus*
(e) + CRABE ROYAL
(Pacifique - Amérique du Nord/
Japon/U.R.S.S.)
- (f) + SPINOUS SPIDER CRAB
(Europe)
- Maia squinado*
(f) + ARAIGNÉE DE MER
(Europe)
- (g) + SWIMMING CRAB
(Europe)
+ SWIMMING CRAB
In New Zealand SWIMMING CRAB refers to
Ovalipes catharus, also called PADDLE
CRAB, SURF CRAB.
- Portunus puber* or/ou *Liocarcinus puber*
(g) + ÉTRILLE
(Europe)
+ SWIMMING CRAB (anglais)
En Nouvelle-Zélande se réfère à *Ovalipes
catharus*, appelé aussi PADDLE CRAB, SURF
CRAB (anglais).
- (h) SAND CRAB
(Australia)
- Portunus pelagicus*
(h)
(Australie)
- (j) MUD CRAB
(Australia/New Zealand)
- Scylla serrata*
(j)
(Australie/Nouvelle-Zélande)
- (k) HORSESHOE CRAB
(N. America)
Might also be called + KING CRAB.
- LIMULUS* spp.
(k) LIMULE
(Amérique du Nord)
- (l) JONAH CRAB
(N. America)
- Cancer borealis*
(l) TOURTEAU JONA
(Amérique du Nord)
- (m) KEGANI
(Japan)
- Erimacrus isenbeckii*
(m)
(Japon)
- (n) ROCK CRAB
(Atlantic - N. America)
- Cancer irroratus*
(n) TOURTEAU POINCLOS
(Atlantique - Amérique du Nord)
- (o) STONE CRAB
(Atlantic - N. America)
- Menippe mercenaria*
(o) CRABE CAILLOU NOIR
(Atlantique - Amérique du Nord)
- (p) SNOW CRAB
(Pacific - Japan)
Also called TANNER CRAB, QUEEN CRAB
(*Chionoecetes tanneri*).
- CHIONOECETES* spp.
Chionoecetes opilio
Chionoecetes bairdii
Chionoecetes tanneri
(p) Aussi appelé CRABE DES NEIGES
(Pacifique - Japon)

231 CRAB (Contd.)

CRABE (Suite) 231

TANNER CRAB is called ZUWAIGANI in Japan where it is one of the important species for the production of crab meat.

TANNER CRAB est appelé ZUWAIGANI au Japon où il représente l'une des principales espèces utilisées pour la production de chair de crabe.

Geryon quinquedens

(q) RED CRAB

Main forms of marketing:

Principales formes de commercialisation:

Live:

Vivant:

Fresh: cooked whole crab; cooked meat; picked meat in iced container; dressed crab (white meat, brown meat with bread or cereal filler, and seasoning).

Frais: crabe entier cuit; chair cuite; chair dans de la glace; crabe paré (chair blanche et brune avec une garniture à base de céréales et assaisonnée).

Frozen: cooked whole crab; cooked meat.

Congelé: crabe entier cuit; chair cuite.

Canned: white meat, sometimes with butter; and prepared dishes, e.g. CRAB NEWBURG, and smoked crab legs (U.S.A.); cooked crab meat is also packed unprocessed in sealed cans.

Conserved: chair blanche, parfois avec du beurre; plats cuisinés, ex.: CRABE NEWBURG, et pattes de crabe fumées (E.U.); la chair du crabe cuite peut être mise en boîte au naturel.

Pastes: from fresh or smoked meat, in cans or jars, sometimes mixed with other spp., e.g. lobster; pastes may also be described as pâtes or spreads, depending on composition of mixture.

Pâtes: à base de chair fraîche ou fumée, en boîtes ou en bocaux, parfois mélangée, avec du homard par exemple; la consistance des pâtes dépend de la composition du mélange.

Soup: canned.

Soupe: en conserve.

Shells: used for fish meal manufacture.

Carapaces: servent à la fabrication de farine de poisson.

Note: Distinction should be made between white meat (muscle) and brown meat (liver and gonads).

Note: Il faut distinguer la chair blanche (muscles) de la chair brune (foie et gonades).

See also + CRAB MEAT, + DRESSED CRAB.

Voir aussi + CHAIR DE CRABE, + CRABE PARÉ.

D	Kurzschwanz-Krebs, krabbe	DK	Krabbe
GR	Kávouras	I	Granchio
J	Kani	N	Krabbe
P	Caranguejo	S	Krabba

E	Cangrejo
IS	Krabbi
NL	Krab
TR	Yengeç çağanoz (b) pavurya

YU	Rak	FI	Taskurapu
----	-----	----	-----------

For (a) to (g) see under these items.

Pour (a) à (g) voir les rubriques individuelles.

231 (k)

D	Pfeilschwanz-Krebs	DK	
GR		I	Ferro di cacallo
J		N	
P		S	Dolksvans
YU		FI	Molukkirapu

E	
IS	
NL	
TR	

232 CRAB CAKES

BEIGNETS DE CRABE 232

Fish cakes prepared from crab meat, bread crumbs, butter, eggs, seasoning, etc., and fried in deep fat (U.S.A.).

Préparés avec la chair du crabe, de la chapelure des œufs, un assaisonnement, etc. et frits à la grande friture (E.U.).

D		DK	
GR		I	Focacce di granchi
J		N	
P	Bolos de caranguejos	S	Krabbkaka
YU	Kolači od raka	FI	Taskurapupihvi

E	Pastelillos de cangrejo
IS	
NL	
TR	Böcek

233 CRAB MEAT

In international trade, the term CRAB MEAT designates canned white meat. (The colour is usually white except for red pigmented muscle meat from legs and chelae.)

The most important species used are: + EDIBLE CRAB, + DUNGENESS CRAB, + KING CRAB, + BLUE CRAB, + TANNER CRAB.

In U.K. both white and brown meat are marketed, the latter being used especially as raw material by crab paste manufacturers.

Distinguish from + DRESSED CRAB.

See also + CRAB.

D Krabbenfleisch
GR
J Kani-niku
P Carne de caranguejo
YU

DK Krabbekød
I Carne di granchi
N
S Krabbkött
FI Taskuravunliha

CHAIR DE CRABE 233

Dans le commerce international, le terme CHAIR DE CRABE désigne la chair blanche en boîte (chair généralement blanche, sauf celle des pattes pigmentée de rouge).

Les principales espèces utilisées sont le + TOURTEAU, le crabe + DORMEUR, le + CRABE ROYAL, le + CRABE BLEU.

En Grande-Bretagne, les chairs blanches et brunes sont toutes deux commercialisées, la dernière surtout comme matière première pour la fabrication de pâte de crabe.

Ne pas confondre avec + CRABE PARÉ.

Voir aussi + CRABE.

E
IS
NL Krabbenvlees
TR Yengeç eti

233.1 CRAB STICKS

Uniform cylindrical sticks made of + SURIMI, to which is added CRAB MEAT, colouring and flavouring.

In the U.K. may be marketed as CRAB FLAVOURED STICKS if they contain crabmeat, CRAB FLAVOUR STICKS if they only contain flavouring.

Also called ARTIFICIAL CRAB STICKS, CRAB FLAVOURED STICKS, IMITATION CRAB STICKS (U.S.A.).

D Falsche
krabbenstübchen
GR
J
P
YU

DK
I
N
S
FI

E Patas de Cangrejo
IS
NL
TR

BATONNETS DE POISSON AROMATISÉS AU CRABE 233.1

Bâtonnets cylindriques uniformes faits de + SURIMI texturé et cuit auquel on ajoute des colorants et des aromes à base de crabe.

Au R.U. peuvent être commercialisés sous forme de bâtonnets aromatisés au crabe s'ils contiennent de la chair de crabe.

Appelé aussi BATONNETS ANALOGUES DE CRABE.

234 CRAPPIE

(Freshwater - N. America)

Belonging to the family *Centrarchidae* (see + SUNFISH).

(a) WHITE CRAPPIE
Also called CALICO BASS.

(b) BLACK CRAPPIE

POMOXIS spp.

(Eaux douces - Amérique du Nord)
De la famille des *Centrarchidae*.

Pomoxis annularis

(a) CRAPET CALICOT

Pomoxis nigromaculatus

(b)

MARIGANE NOIRE 234

235 CRAWFISH

The name CRAWFISH properly refers to *Palinurus*, *Panulirus* and *Jasus* spp. (seawater species), and is synonymously used to + SPINY LOBSTER and + ROCK LOBSTER; these species might, however, also be designated by + CRAYFISH, which should properly refer to *Cambarus* and *Astacus* spp. (freshwater species).

In international statistics, the following terminology has been adopted:

+ SPINY LOBSTER

PALINURUS spp.
PANULIRUS spp.

+ LANGOUSTE

LANGOUSTE 235

Le terme LANGOUSTE s'applique aux espèces *Palinurus*, *Panulirus* et *Jasus* (espèces marines), alors que les ÉCREVISSE (espèces d'eau douce) désignent les espèces *Cambarus* et *Astacus*.

TROPICAL ROCK LOBSTER (Australia)		JASUS spp.	+ LANGOUSTE
ROCK LOBSTER			
These species might also be called SPRING LOBSTER or LANGOUSTE.			
The most important are listed below:		Ci-dessous, les principales espèces:	
(a) + SPINY LOBSTER		(a) + LANGOUSTE	
	Palinurus vulgaris		
(Europe)	(Europe)		
	Panulirus argus		
CARIBBEAN SPINY LOBSTER (N. and S. America – Atlantic)		LANGOUSTE BLANCHE (Amérique du Nord et du Sud – Atlantique)	
	Panulirus interruptus		
CALIFORNIAN SPINY LOBSTER (N. America – Pacific)		LANGOUSTE MEXICAINE (Amérique du Nord – Pacifique)	
	Palinurus mauretanicus		
PINK SPINY LOBSTER (Africa)		LANGOUSTE ROSE (Afrique)	
	(i) Panulirus regius (ii) Panulirus japonicus		
ROYAL SPINY LOBSTER (Japan)		(i) LANGOUSTE ROYALE (ii) LANGOUSTE DU JAPON (Japon)	
	(i) Panulirus longipes cygnus (ii) Panulirus versicolor		
(i) SPOTTED-LEGGED RED LOBSTER		(i) LANGOUSTE DIABLOTIN	
(ii) PAINTED SPINY LOBSTER (Australia)		(ii) LANGOUSTE BARRIOLÉE (Australie)	
(known as WESTERN CRAYFISH)			
	Panulirus ornatus		
ORNATE SPINY LOBSTER (known as PAINTED CRAYFISH)		LANGOUSTE ORNÉE	
(b) + ROCK LOBSTER		(b) + LANGOUSTE	
	Jasus lalandii		
(South Africa – Atlantic/Indian Ocean)	(Afrique du Sud – Atlantique/Océan indien)		
	Jasus verreauxi		
(Australia/New Zealand) (known as EASTERN ROCK LOBSTER in Australia and PACKHORSE, ROCK LOBSTER in New Zealand.)	(Australie/Nouvelle-Zélande)		
	Jasus novaehollandiae		
(Australia) (known as SOUTHERN ROCK LOBSTER)	(Australie)		
	Jasus edwardii		
(New Zealand) (known as SPINY ROCK LOBSTER)	(Nouvelle-Zélande)		
Marketed:	Commercialisé:		
Live: whole.	Vivant: entier.		
Fresh: whole, or tails, or shelled meats, raw or cooked; see also + CRAWFISH SOUP.	Frais: entier, ou queues, ou chair décortiquée crue ou cuite; voir aussi + SOUPE DE LANGOUSTE.		
Frozen: tails or shelled meats.	Congelé: queues ou chair décortiquée.		
Canned: meats.	Conservé: chair.		
Pastes: see + CRAWFISH BUTTER.	Pâtes: voir + BEURRE DE LANGOUSTE.		
Meal: see + CRAWFISH MEAL.	Farine: voir + FARINE DE LANGOUSTE.		
D Languste	DK Languster	E Langosta	
GR Astakos	I Aragosta	IS Humar	
J Iseebi	N Languster	NL Langoesten	
P Lagosta	S Languster	TR Böcek	
YU Jastog	FI Langusti		

236 CRAWFISH BUTTER

Precooked crawfish meat or meal mixed with butter fat; sterilized (in cans or jars; similar to + ANCHOVY BUTTER).

D
GR
J
P Pasta de lagosta
YU

DK
I Burro d'aragosta
N
S
FI Langustitahna

BEURRE DE LANGOUSTE 236

Chair ou farine de langouste cuite et mélangée avec du beurre; stérilisée (en boîtes ou en bocaux; préparation semblable à celle du + BEURRE D'ANCHOIS).

E
IS
NL Langoesten-boter
TR

237 CRAWFISH MEAL

Dried and ground crawfish waste (shells, claws, meat); mixed with salt and spices to CRAWFISH SOUP POWDER or CRAWFISH FLOUR (finely ground).

D Krebismehl
GR

J
P Farinha de lagosta
YU Brašno od jastoga

DK
I Farina di aragoste per mangime
N
S Langustmjöl
FI Langustijauho

FARINE DE LANGOUSTE 237

Déchets de langouste (carapaces, pattes, miettes de chair) séchés, broyés et mélangés, avec du sel et des épices, à la POUDRE DE SOUPE DE LANGOUSTE ou à la POUDRE DE LANGOUSTE (finement broyée).

E Harina de langosta
IS Humarmjöl

NL Langoestenboter
TR

238 CRAWFISH SOUP

Prepared from meat or from ground claws etc., may be canned; also dehydrated and marketed as powder.

See + CRAWFISH MEAL.

D Krebs-suppe
GR Soupa ne astako
J
P Sopa de lagosta
YU Juha od rakova

DK
I Zuppa di aragosta
N
S Langustsoppa
FI Langustikeitto

SOUPE DE LANGOUSTE 238

Préparée avec la chair de la langouste ou avec les pattes broyées; peut être mise en conserve; déshydratée, elle est commercialisée sous forme de poudre.

Voir + FARINE DE LANGOUSTE.

E Sopa de langosta
IS Humarsúpa
NL Langoestensoep
TR

239 CRAWFISH SOUP EXTRACT

CRAWFISH BUTTER mixed with lard, flour, salt and spices.

D Krebsuppen-Extrakt
GR

J
P Extracto de sopa de lagosta
YU Ekstrakt juhe rakova

DK
I Estratto di zuppa di aragoste
N
S Langustsoppsextrakt
FI Langustikeiton liemi

**EXTRAIT DE SOUPE 239
DE LANGOUSTE**

BEURRE DE LANGOUSTE mélangé avec du sain-doux, de la farine, du sel et des épices.

E Extracto de sopa de langosta
IS

NL Langoestensoep extract
TR

240 CRAYFISH BISQUE

Canned, prepared from freshwater spp., using crayfish meat, butter and flour together with a variety of seasoning.

See + BISQUE.

D
GR

J
P Guizado de lagostim
YU Konzervirani riječni rak

DK
I Crema di gamberidi fiume
N
S Kräftsoppa
FI Rapukeitto

BISQUE D'ÉCREVISSES 240

Préparée avec de la chair d'écrevisses (espèces d'eau douce), du beurre, de la farine ainsi que des assaisonnements variés.

Commercialisée en conserve.

Voir + BISQUE.

E Sopa de cangrejos de rio
IS

NL Kreeftensoep
TR

241 CRAYFISH

The name CRAYFISH properly refers to various freshwater lobsters of *Cambarus* and *Astacus* spp.; it should not be confused with seawater species (see + CRAWFISH).

(a) (Freshwater – N. America (Eastern part))

(b) (Freshwater – N. America (Western part))

(c) (Freshwater – Europe)

(d) MURRAY CRAYFISH
(Freshwater – Australia)

(e) YABBIE
(Freshwater – Australia)

(f) MARRON
(Freshwater – Australia)

(g) FRESHWATER CRAYFISH
In New Zealand, refers to *Paranephrops* species.

Marketed alive or fresh, also frozen, dried to powder; canned as + CRAYFISH BISQUE.

D (a) Flusskrebs
Amerikanischer Flusskrebs
(c) Edelkrebs, Flusskrebs
GR Karavida
J Zarigani

P Lagostim-do-rio

YU Potočni (riječni)

CAMBARUS spp.

(a) (Eaux douces – Amérique (Nord-Est))

ASTACUS spp.

(b) (Eaux douces – Amérique (Nord-Ouest))

Astacus astacus or/ou *Astacus fluviatilis*

(c) (Eaux douces – Europe)

Euastacus armatus

(d)
(Eaux douces – Australie)

Cherax destructor

(e)
(Eaux douces – Australie)

Cherax tenuimanus

(f)
(Eaux douces – Australie)

(g)
En Nouvelle-Zélande s'applique aux espèces *Paranephrops*.

Commercialisée vivante ou fraîche, congelée, séchée en poudre; + BISQUE D'ÉCREVISSES en conserve.

DK (c) Krebs, flodkrebs

I Gambero di fiume
N Ferskvannskrebs
S Kräktor,
(c) Flodkräfta (kräktor)
FI Ravut,
(c) Rapu, jokiäyriäinen

E Camarón
(South America)
Cangrejo de río
IS Fljótakrabbi
NL Rivierkreeft,
zoetwaterkreeft
TR Kerevit

241.1 CREAMFISH

241.1

(New Zealand)

The trade name for the COMMON LEATHER-JACKET, (family *Balistidae*).

Marketed fresh headed, gutted, and skinned.

D Deuckerfisch
GR Gourounopsaro
J Umazurahagi
P
YU

Parika scaber

(Nouvelle-Zélande)

Nom commercial du (famille des *Balistidae*).
Commercialisé étêté frais, vidé et sans peau.

DK
I Pesce Balestra
N
S
FI

E Pez Ballesta
IS
NL Trekervis
TR

242 CREVALLE JACK

CARANGUE CREVALLE 242

(Atlantic – N. America)

Also called CREVALLE; which name might also refer to *Caranx crysos*.

See + JACK.

Mainly found in East Central Atlantic.

Marketed fresh, frozen, smoked and salted/dried.

D
GR Kokalli
J Uma-aji
P
YU Tmobokar

Caranx hippos

(Atlantique – Amérique du Nord)

Voir aussi + CARANGUE.

Principalement trouvé dans l'Atlantique centre-est.

Commercialisé frais, congelé, fumé et salé/séché.

DK
I Carango Cavallo
N
S Taggmakrill
FI Hevospiikkimakrilli

E Caballa
IS
NL
TR

(Japan)

Belongs to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM).

Important food fish in Japan.

Marketed fresh, sometimes frozen.

J Chidai, hirekodai

EVYNNIS spp.

(Japan)

De la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

Très important au Japon.

Commercialisé frais, parfois surgelé.

244 CROAKER

SCIAENIDÉS 244

(Cosmopolitan)

SCIAENIDAE

(Cosmopolite)

Sciaenidae are also referred to as + DRUM.*Micropogon undulatus*

- (a) + ATLANTIC CROAKER
-
- (N. and S. America)

- (a) + TAMBOUR BRÉSILIEN
-
- (Amérique Nord et Sud)

Atrubucca nibe or/ou*Argyrosomus nibe* or/ou *Cheilotrema saturnum*

- (b) + BLACK CROAKER

- (b) COURBINE NOIR
-
- MAMSELLE NOIRE

(Pacific – Japan/N. America)

(Pacifique – Japon/Amérique du Nord)

Argyrosomus argentatus or/ou *Genyonemus lineatus*

- (c) + WHITE CROAKER

- (c) MAIGRE ARGENTÉ
-
- COURBINE BLANCHE
-
- (Pacifique – Japon/Amérique du Nord)

(Pacific – Japan/N. America)

Pseudosciaena manchurica

- (d) YELLOW CROAKER
-
- (Japan)

- (d) COURBINE JAUNE
-
- (Japon)

Umbrina cirrosa

- (e) CORB
-
- (Atlantic/Mediterranean)

- (e) OMBRINE CÔTIÈRE
-
- (Atlantique/Méditerranée)

(i) *Umbrina canariensis*(ii) *Umbrina roncadore*

- (f) YELLOWFIN CROAKER
-
- (Pacific – N. America)

- (f) (i) OMBRINE BRONZE
-
- (ii) OMBRINE GARABATTE
-
- (Pacifique – Amérique du Nord)

Cynoscion nebulosus

- (g) SPOTTED WAKFISH
-
- (Atlantic)

- (g) ACOUPA PINTADE
-
- (Atlantique)

Also known as SPOTTED SEATROUT
(U.S.A.).*Paralichthys peruanus*

- (h) COCO CROAKER
-
- (Pacific – S. America)

- (h) BOURRUGUE COCO
-
- (Pacifique – Amérique du Sud)

Also known as PERUVIAN CROAKER.

To this family belong also the *Menticirrhus* spp.
(see + KING WHITING) and *Cynoscion* spp. (see
+ WEAKFISH).Les genres *Menticirrhus* et *Cynoscion* appartiennent également à la famille des *Sciaenidae*.

D Adlerfisk

DK Ørrefisk

E Corbina

GR Kránios

I Scienidi

IS

J Guchi, ishimochi,
nibe

N

NL Ombervis

P Corvina

S Havsgös

TR Iskine, mavrusgil balığı

YU

FI Rumpukala

245 CROWN BRAND

245

Official mark applied to barrels of pickle cured herring packed in Scotland and N.E. England to indicate that contents conformed to regulations governing size, condition and cure. Although Crown Branding is no longer practised, the terms used for individual brands are still sometimes used

Marque officielle s'appliquant aux barils contenant des harengs préparés en Ecosse et dans le Nord-Est de l'Angleterre, pour indiquer que le contenu est conforme aux réglementations fixant la taille, le conditionnement et le traitement. Quoique ce marquage ne soit plus en vigueur, les termes utilisés

[CONTD.]

245 CROWN BRAND (Contd.)(Suite) **245**

to designate the nature of the product. The specifications were:

LA FULL: Full of milt or roe and not less than 11¼ inches long.

FULL: Full of milt or roe and not less than 10¼ inches long.

MATFULL: Full of milt or roe and not less than 9¼ inches long.

MEDIUM: Maturing or filling fish not less than 9½ inches long and with the long gut removed.

MATTIE: Not less than 9 inches long and with the long gut removed.

See + **HARD SALTED HERRING.**

pour les différentes marques le sont encore pour désigner la nature du produit. Les spécifications étaient les suivantes:

LA FULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 11¼ pouces de long.

FULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 10¼ pouces de long.

MATFULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 9¼ pouces de long.

MEDIUM: Jeune hareng plein, d'au moins 9½ pouces de long, éviscéré.

MATTIE: Hareng d'au moins 9 pouces de long, éviscéré.

Voir + **HARENG FORTEMENT SALÉ.**

246 CRUCIAN CARP**CYPRIN 246***Carassius carassius*

(Freshwater – Europe/Asia)

Belonging to the family *Cyprinidae*

(see + **CARP**).

One of the most important freshwater fishes in Japan.

For marketing forms see + **CARP**.

D Karausche

GR Petaloúda

J Funa

P Pimpão

YU Karas

DK Karudse

I Carossio

N Karuss

S Ruda

FI Ruutana

(Eaux douces – Europe/Asie)

De la famille des *Cyprinidae*

(voir + **CARPE**).

Parmi les plus importants poissons d'eau douce, au Japon.

Pour la commercialisation, voir + **CARPE**.

E Carpin

IS

NL Kroeskarper

TR Kırmızı balık

247 CUCKOO RAY**RAIE FLEURIE 247***Raja naevus*

(North Sea/Irish Sea)

Also called **BUTTERFLY SKATE**.

See also + **RAY** and + **SKATE**.

D Kuckucks-rochen

GR Sálahi, raia

J

P Raia-de-dois-olhos

YU Raža smedja

DK Pietrokke

I Razza fiorita

N

S Blomrocka, fläckrocka

FI Marmorirauku

(Mer du Nord/M. d'Irlande)

Voir aussi + **RAIE**.

E Raya santiaguesa

IS

NL Grootoogsog

TR Vatoz

248 CUMMALMUM (India)**CUMMALMUM (Inde) 248**

Sundried **BONITO**.

BONITE séché au soleil.

249 CUNNER**LIMBERT ACHIGAN 249***Tautogolabrus adspersus*

(Atlantic – U.S.A.)

Belonging to the family *Labridae*

(see + **WRASSE**).

Also called **PERCH**, **SEA PERCH**, **BLUE PERCH**, **CHOGSET**.

(Atlantique – E.U.)

De la famille des *Labridae*

(voir + **LABRE**).

250 CUSK**250**

Name used in N. America and in ICNAF Statistics for + **TUSK** (*Brosme brosme*); for more details, see there.

Voir + **BROSME**.

251 CUSK EEL**ABADÈCHES 251***OPHIDIIDAE*

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

D

GR

J

P Cobra-do-mar

YU Hujke

DK

I Gallettos

N

S

FI Partanilkka

E Doncella

IS

NL

TR Kayaş

Headless pickle cured and spice cured herring: also called CLIPPED HERRING.

See + NOBBING.

Hareng étêté, salé à sec et conditionné en saumure épicée.

Voir + ÉVISCÉRATION.

D	DK Hovedskåret sild	E Arenque descabezado en salmuera
GR	I Aringhe decapitate in salamoia	IS Cutsild, (hausskorin sild)
J	N Hodekappet sild	NL Gepekelde en gekruide ontlopte haring
P Arenque descabeçado em salmoira	S Huvudkapad sill	TR Ayıklanmış ringa
YU	FI Maustesuolattu pääton silli	

253 CUTLASSFISH

POISSON-SABRE 253

General name for the family *Trichiuridae* (Cosmopolitan), but particularly refers to *Trichiurus* spp.

Désigne de façon générale la famille des *Trichiuridae* (Cosmopolite), mais plus particulièrement les espèces *Trichiurus*.

Trichiurus lepturus

- (a) ATLANTIC CUTLASSFISH
(N. America)

- (a) POISSON SABRE COMMUN
(Amérique du Nord)

Trichiurus nitens

- (b) PACIFIC CUTLASSFISH
(N. America/Japan)
Also called HAIRTAIL or SILVER EEL.

- (b) POISSON SABRE DU PACIFIQUE
(Amérique du Nord/Japon)

Marketed fresh in Japan, also used as raw material for + PEARL ESSENCE.

Commercialisés frais au Japon; constituent la matière première pour la fabrication d' + ESSENCE D'ORIENT.

To this family belong also:

De la même famille:

Lepidopus xantusi

- (c) + SCABBARDFISH
(Pacific - N. America)

- (c) + SABRE CEINTURE
(Pacifique - Amérique du Nord)

Lepidopus caudatus

- (d) + FROSTFISH
(Cosmopolitan in warm seas)

- (d) + SABRE ARGENTÉ
(Cosmopolite, mers chaudes)

D Haarschwanz	DK Hårhale	E Pez sable
GR Spathópsaro, ilios	I Pesce coltello	IS
J Tachiuo, tachi-no-uo	N Trådstjert	NL
P Peixe-espada (d) Lírio (a)	S Hårstjært (a)	TR Kilkuyruk
YU Zmijičnjak (a)	FI Huotrakala	

254 CUTLET

254

- (i) Term used for BLOCK FILLET: see + FILLETS.

Le terme "CUTLET" (anglais) s'applique aux:

- (ii) Other term for + STEAK.

- (i) FILET DOUBLE et

- (ii) + TRANCHE.

255 CUT LUNCH HERRING

255

Marinated split herring, with skin on and bone left in, cut into small "bite-size" pieces and packed with vinegar or wine sauces.

Hareng tranché et mariné, avec la peau et les arêtes, coupé en "bouchées" et couvert de vinaigre ou de sauces au vin.

SEMI-PRESERVED, also with preserving additives.

SEMI-CONSERVE, parfois avec adjonction d'antiseptiques.

[CONTD.]

D Delikatess-Herings- happen	DK	E
GR	I Aringhe al vino	IS
J	N	NL Gemarineerde sneedjes haring
P Arenque cortado em marinada	S	TR
YU	FI	

256 CUT SPICED HERRING

256

Small slices of filleted and skinned herring, cured in salt, sugar and spices like + ANCHOSEN, and packed in brine with vinegar, sugar and spices.

SEMI-PRESERVE, also with preserving additives.

See also + GAFFELBIDDER.

Petites tranches de hareng fileté et sans peau, macérées dans du sel, du sucre et des épices, comme les + ANCHOSEN, puis recouvertes de saumure vinaigrée, sucrée et épicée.

SEMI-CONSERVE, parfois avec adjonction d'antiseptiques.

Voir aussi + GAFFELBIDDER.

D Gabelbissen	DK Gaffelbidder	E
GR	I Aringhe alle spezie	IS
J	N Gaffel biter	NL Gekruide sneedjes haringfilet
P Arenque cortado com especiarias	S Skivsill	TR
YU	FI Haarukkapalasilli	

257 CUTTLEFISH

SÈCHE 257

SEPIA spp.
SEPIOLA spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Sepia officinalis

(a) CUTTLEFISH

(a) SÈCHE COMMUNE

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Sepiolo rondeleti

(b) LITTLE or LESSER CUTTLEFISH

(b) SÉPIOLE NAIN

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Rossia macrosoma

(c) ROSS CUTTLE

(c) SÉPIOLE MELON

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Used commercially in much the same manner as the + SQUID.

Commercialisée de façon analogue au + CALMAR.

D Sepia, (a) Gemeiner Tintenfisch (b) Zwerg-sepia	DK Blæksprutte	E Jibia (b) globito, chopo
GR Soupiá (b) soupítsa	I Seppia (b) seppiola (c) seppiola grossa	IS Smokkfiskur, kolkrabbi
J Ko-ika, Ma-ika	N Blekksprut	NL Inktvis
P Choco, chopo	S Bläckfisk, (b) liten bläckfisk	TR Sübye, sepya, müreкке balığı
YU Sipa, (b) sipica, bobica	FI Mustekala	

258 DAB

LIMANDE 258

Limanda limanda

(a) (a) COMMON DAB

(a) (a) LIMANDE COMMUNE

(N. Atlantic/North Sea)

(Atlantique Nord/Mer du Nord)

Also called GARVE, GARVE FLUKE,
SAND DAB.

Marketed:**Fresh:** whole gutted.**Frozen:** whole gutted.**Smoked:** whole gutted and headed fish, salted and hot-smoked.**Commercialisé:****Frais:** entier vidé.**Congelé:** entier vidé.**Fumé:** poisson entier, étêté et vidé, salé et fumé à chaud.*Limanda herzensteini*

- (b) MAGAREI
-
- (Japan)

- (b) LIMANDE MAGAREI
-
- (Japon)

Limanda ferruginea

- (c) + YELLOWTAIL FLOUNDER
-
- (Atlantic - N. America)

- (c) + LIMANDE À QUEUE JAUNE
-
- (Atlantique - Amérique du Nord)

In New Zealand name also used for
+ SAND FLOUNDER (*Rhombosolea*
plebeia).En Nouvelle-Zélande, terme également
utilisé pour + CAMARDE DE NOUVELLE-
ZELANDE (*Rhombosolea plebeia*).

D Scharbe, Kliesche

DK Ising, slette

E Limanda, limanda nordica

GR Chromatida

I Limanda

IS Sandkoli

J Karei

N Sandflyndre

NL Schar

P (a) Solha escura do
mar do norte
(c) Solha dos mares
do norte

S Sandskådä

TR Pisi balığı

YU Iverak

FI Hietakampela

- (b) Name also used for + AMERICAN PLAICE
-
- (
- Hippoglossoides platessoides*
-).

- (b) Le nom "DAB" (anglais) s'applique aussi au
-
- + BALAI (
- Hippoglossoides platessoides*
-).

259 DAENG (Philippines)

DAENG (Philippines) 259

Gutted, split MILKFISH (*Chanidae*) or + INDIAN
MACKEREL (*Rastrelliger* spp.) brined and sun-
dried.CHANIDÉ (*Chanidae*) ou + MAQUEREAU DU
PACIFIQUE (espèce *Rastrelliger*) tranché, vidé,
saumuré puis séché au soleil.

J Saba hiraki boshi

260 DANUBE SALMON

HUCHON ou SAUMON 260
DU DANUBE*Hucho hucho*

(Danube and tributaries)

(Danube et ses affluents)

Hucho taimen

(East Russia and Siberia)

(Russie orientale et Sibérie)

D Huchen, Sibirischer
Huchen

DK

E

GR

I Salmone del danubio

IS

J

N

NL

P Salmão do Danúbio

S Danube

TR Alabalık tūrū

YU

FI Jokiniirä

261 DATE SHELL

DATTE DE MER 261

Lithophaga lithophaga

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

D Meerdattel

DK

E Dátil de mar

GR Lithóphagos, daktīli

I Dattero di mare

IS

J Ishimate

N

NL

P Mixilhão-africano

S

TR

YU Prstać, kamenotoč

FI Kivitaateli

261.1 DEEPSEA COD

MORO 261.1

*Mora moro*A New Zealand trade name generally applied to the
+ RIBALDO (family *Moridae*). This species may
be labelled as MORID COD in the U.S.A.Nom commercial néo-zélandais appliqué générale-
ment au + MORO (famille des *Moridae*).

IS Djuphafsporskur

Pandalus borealis

(N. Atlantic/Pacific – Europe/N. America/Japan/U.S.S.R.)

(Atlantique Nord/Pacifique – Europe/Amérique du Nord/Japon/U.R.S.S.)

In North America, this species is mainly designated as + PINK SHRIMP; also called DEEP-WATER RED SHRIMP.

En Amérique du Nord, cette espèce est appelée communément + CREVETTE ROSE.

See also + PRAWN, + SHRIMP, + PINK SHRIMP.

Voir aussi + CREVETTE, + CREVETTE ROSE.

D Tiefseegarnale
GR Garida
J Hokkokuakaebi

DK Dybhavsreje
I Gamberello boreale
N Dypvanns reke,
dyphavs reke, reke
S Nordhavsråka
FI Pohjankatkarapu

E Camarón
IS Kampalampi
NL Noorse garnaal
TR Derin deniz karidesi

P Camarão ártico
YU Kozica

263 DEHYDRATED FISH

POISSON DÉSHYDRATÉ 263

Originally fish that had been dried under controlled conditions to a predetermined moisture content as opposed to fish that had been dried by exposure to natural climatic conditions or (in Canada) by use of mechanical drying equipment.

Poisson partiellement séché, sous contrôle.

A distinguer du poisson séché par exposition au soleil ou au vent, ou dans des séchoirs mécaniques (au Canada).

The term is now generally synonymous with + DRIED FISH. In France the term "déshydraté" is used for dried fish of low water content.

Le terme est souvent employé comme synonyme de + POISSON SÉCHÉ. En France, le terme "déshydraté" s'applique au poisson séché dont la teneur en eau est faible.

See also + FREEZE DRYING.

Voir aussi + CRYODESSICATION.

D
GR
J Dassui-gyo,
jinkô-kansô-gyo
P Peixe desidratado
YU Osušena riba,
dehidrirana riba

DK Kungstigt tørret fisk
I Pesce desidratato
N Kunstig tørket fisk
S Artificiellt torkad
fisk
FI Keinokuivattu kala

E Pescado deshidratado
IS Hús-purrkaður fiskur
NL Kunstmatig gedroogde
vis
TR Susuz balik

264 DELICATESSEN FISH PRODUCTS

DELICATESSEN 264

Fish products prepared usually with salt, vinegar and spices, having a limited storage life and usually ready for consumption without further preparation.

Produits à base de poisson, préparés d'habitude avec du sel, du vinaigre et des épices, ayant une durée de conservation limitée et généralement prêts à être consommés sans autre préparation.

E.g. From herring;

Ex.: À base de hareng:

DELICATESSILD (Norway)
DELIKATESILL (Sweden)
DELIKATESSILD (Germany).

DELICATESSILD (Norvège)
DELIKATESILL (Suède)
DELIKATESSILD (Allemagne).

SEMI-PRESERVES, also with preserving additives.

SEMI-CONSERVES, avec parfois addition d'antiseptiques.

See also + ANCHOLEN (Germany).

Voir aussi + ANCHOLEN (Allemagne).

The term may also apply to any smoked or salted fish product that is ready-to-eat

Le terme peut s'appliquer à tout produit de pêche fumé ou salé prêt à la consommation.

In Germany Delicatessen fish products with special flavouring agents (mayonnaise, rémoulades or special spiced brine) are called FEINMARINADEN, raw material often + MATJE CURED HERRING (ii).

En Allemagne, les Delicatessen préparés avec de la mayonnaise, en rémoulade ou en saumure aromatisée sont appelés FEINMARINADEN; le produit cru + MATJE CURED HERRING (ii).

D Fischfeinkost-
Erzeugnisse
GR
J
P Semi-conserva de
peixe
YU Delikatesni proizvod

DK
I Semi-conserva di pesce
N
S Fiskinläggningar
FI Herkkukalasäilyke

E
IS
NL Visdelikatessen
TR

265 DESCARGAMENTO (Spain)

Lean meat from area of backbone of unspawned tuna, or any portions of flesh of spawned tuna, except belly flesh.

See + MOJAMA (Spain).

DESCARGEMENTO (Espagne) 265

Chair maigre autour de la colonne vertébrale du thon avant la fraie, ou toute partie de la chair du thon, après la fraie, à l'exception de la paroi abdominale.

Voir + MOJAMA (Espagne).

266 DEVILFISH**(i) *Mobula mobular***

(Atlantic/Mediterranean)

belonging to the *Mobulidae* which also generally might be called DEVILFISH (see + MANTA).

D Kleiner Teufels-Rochen

GR Seláhi kephalóptero

J

P Jamanta,
Diabo-do-mar

YU Golub uhan

DK Djævlerokke

I Diavolo di mare

N

S

FI Sarvirausku

E Manta

IS

NL Kleine duivelsrog

TR

(ii) Name used for + ANGLERFISH (*Lophius* spp.).

(iii) Name also used for + OCTOPUS (*Polypus* spp.).

(i) *Mobula mobular*

(Atlantique/Méditerranée)

de la famille des *Mobulidae*; aussi appelée DIABLE DE MER (voir + MANTE).

(ii) Le terme "DEVILFISH" (anglais) s'applique aussi aux *Lophius* spp. (voir + BAUDROIE) et

(iii) *Polypus* spp. (voir + POULPE).

267 DICED FISH

Fish flesh cut into small cubes.

D Gewürfeltes
Fischfleisch

GR

J Kakugiri

P Peixe cortado
em cubos

YU Kocke od mesa ribe

DK Fisk i terninger

I Filetti di pesce
a dadi

N

S Fisktårningar

FI Kuutioitua kalaa

POISSON EN CUBES 267

Chair de poisson coupée en petits cubes.

E

IS Bita-skorinn
fiskur

NL Visblokjes

TR

268 DIGBY CHICK

+ RED HERRING prepared at Digby, Nova Scotia. Herring less than 8 inches (20 cm) in length.

268

+ HARENG ROUGE, préparé à Digby, Nouvelle-Écosse. Hareng d'une longueur inférieure à 8 pouces (20 cm).

269 DINAILAN (Philippines)

SHRIMP PASTE made from very small crustaceans, sun-dried for one day, ground and pounded for two more days, then formed into cylinders or cubes.

DINAILAN (Philippines) 269

PÂTE DE CREVETTES faite avec de très petits crustacés, séchée au soleil pendant une journée; et deux jours encore après avoir été broyée et pilée; ensuite moulée en forme de cylindres ou de cubes.

270 DJIRIM (U.S.S.R.)

Heavily salted and dried flesh of sturgeon; inferior form of + BALIK.

DJIRIM (U.R.S.S.) 270

Chair d'esturgeon fortement salée et séchée; qualité inférieure du + BALIK.

The name DOGFISH is applied to a number of unrelated species of smallish + SHARK. There are three groups of DOGFISH: family *Squalidae* (spiny dogfishes, see (i) below) in the Squaliformes, and the families *Scyliorhinidae* (more generally called catsharks (ii) below), and *Triakidae* (smooth dogfishes, (iii) below) in the Carchariniformes.

Le nom DOGFISH (anglais) est un nom général donné à plusieurs espèces distinctes de + REQUIN: appartenant à trois familles: *Squalidae* (Squaliformes) *Scyliorhinidae* et *Triakidae* (Carchariniformes).

SQUALIDAE

The most important species are listed below;

Principales espèces ci-dessous:

(i) (in N. America these are generally referred to as DOGFISH SHARK):

(i) (En Amérique du Nord, généralement appelés CHIEN DE MER):

Squalus acanthias

- (a) + PICKED DOGFISH
(Atlantic/Pacific – Europe/N. America)
In Scotland commonly named SPUR DOG or DOG.
In New Zealand commonly named SPINY or SPIKY DOGFISH.
In N. America commonly named SPINY or SPRING DOGFISH.

- (a) + AIGUILLAT COMMUN
(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

Squalus cubensis

- (b) CUBAN DOGFISH
(Atlantic – N. America)

- (b) AIGUILLAT CUBAIN
(Atlantique – Amérique du Nord)

Squalus blainvillei

- (c) NORTHERN DOGFISH
(Cosmopolitan in temperature and warm seas)

- (c) AIGUILLAT GALLUDO
(Cosmopolite, eaux chaudes ou tempérées)

Centroscyllium fabricii

- (d) QABBLACK DOGFISH
(Atlantic – N. America)
- (e) Other species of the family *Squalidae* are referred to as sharks: see + SPINY SHARK, + GREENLAND SHARK, + HUMANTIN.

- (d) AIGUILLAT NOIR
(Atlantique – Amérique du Nord)
- (e) D'autres espèces de la famille des *Squalidae* sont appelées requins; voir + CHENILLE, + LAIMARGUE, + CENTRINE.

D Dornhai, Dornfisch
GR Skylópsaro
J Same
P Galhudo
YU Psi, kostelj

DK Pighaj
I Gattuccio
N Pigghá
S Haj, (a) Pigghaj
FI Hai, (a) Piikkihai

E Galludo, mielga
IS Háfur
NL Doornhaai (a)
TR Köpek balığı

See under the individual entries.

Voir les rubriques individuelles.

(ii) (in N. America these are generally referred to as CAT SHARK):

(ii) (En Amérique du Nord généralement appelés REQUIN-TAPIS):

Galeus melastomus

- (a) + BLACK-MOUTHED DOGFISH
(Atlantic/Mediterranean)

- (a) + CHIEN ESPAGNOL
(Atlantique/Méditerranée)

Scyliorhinus stellaris

- (b) + LARGER SPOTTED DOGFISH
(Atlantic/Mediterranean)

- (b) + GRANDE ROUSSETTE
(Atlantique/Méditerranée)

Scyliorhinus caniculus

- (c) + LESSER SPOTTED DOGFISH
(N. Atlantic/North Sea)

- (c) + PETITE ROUSSETTE
(Atlantique Nord/Mer du Nord)

[CONTD.]

Scyliorhinus retifer

- (d) CHAIN DOGFISH
(Atlantic - N. America)

Other species of this family might be referred to as sharks, see e.g. + BROWN CAT SHARK.

D Katzenhai
GR
J
P Pata roxa
YU Mačke

DK Rødhaj
I
N Rødhå
S Rødhaj
FI Punahai

E Gata
IS
NL Hondshaai
TR Kedi

See under the individual entries.

Voir les rubriques individuelles.

MUSTELUS spp.

- (iii) + SMOOTH HOUND
(Atlantic/Mediterranean/Pacific - Europe/N. America)

See under this entry.

- (iii) + EMISSOLE
(Atlantique/Méditerranée/Pacifique - Europe/Amérique du Nord)

272 DOLLY VARDEN

OMBLE MALMA 272

Salvelinus malma

(Pacific/Freshwater - N. America)

Also called DOLLY VARDEN TROUT (CHAR), SALMON TROUT, BULL TROUT.

The name SALMON TROUT may also refer to + BROOK TROUT (*Salvelinus fontinalis*) and + SEA TROUT (*Salmo trutta*). See + TROUT and + SEA TROUT.

See also + CHARR.

(Eaux douces/Pacifique - Amérique du Nord)

Appelé aussi OMBLE DU PACIFIQUE.

Voir aussi + OMBLE.

273 DOLPHINFISH

CORYPHÈNE 273

CORYPHAENIDAE

(Tropical and subtropical water)

Also known as DORADO.

(Eaux tropicales et subtropicales)

Peut être commercialisé sous le nom de DORADE CORYPHÈNE

Coryphaena hippurus

- (a) MAHI-MAHI (U.S.A.)
(Atlantic/Mediterranean/Pacific - Europe/America)

- (a) CORYPHÈNE COMMUNE
(Atlantique/Méditerranée/Pacifique - Europe/Amérique)

Coryphaena equisetis

- (b) POMPANO DOLPHIN
(Atlantic - America)

- (b) CORYPHÈNE DAUPHIN
(Atlantique - Amérique)

D Goldmakrele
GR Kynygós
J Shiira

DK Guldmakrel
I Lampuga
N

E Lampuga, dorado
IS
NL Dolfijnvis (Sme.),
(a) goudmakreel

P (a) Doirado
YU Pučinka skakavica,
lampuga

S Guldmakrill
FI Dolfini

TR

274 DOLPHIN

DAUPHIN 274

DELPHINIDAE
DELPHINAPTERIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Delphinus delphis delphis

- (a) + COMMON DOLPHIN
(Cosmopolitan)

- (a) + DAUPHIN COMMUN
(Cosmopolite)

Tursiops truncatus

- (b) + BOTTLE-NOSED DOLPHIN
(Cosmopolitan)

- (b) + DAUPHIN À GROS NEZ
(Cosmopolite)

[CONTD.]

(c) HEAVISIDE'S DOLPHIN
(Southern Seas)

Cephalorhynchus heavisidei

(c)
(Mers du Sud)

(d) + RISSO'S DOLPHIN
(Cosmopolitan)

Grampus griseus

(d) + DAUPHIN GRIS
(Cosmopolite)

(e) + WHITE BEAKED DOLPHIN
(N. Atlantic)

Lagenorhynchus albirostris

(e) + DAUPHIN À NEZ BLANC
(Atlantique Nord)

(f) + WHITE-SIDED DOLPHIN
(N. Atlantic)

Lagenorhynchus acutus

(f) + DAUPHIN À FLANCS BLANCS
(Atlantique Nord)

(g) + DUSKY DOLPHIN
(S. Atlantic)

Lagenorhynchus obscurus

(g) +
(Atlantique Sud)

(h) + BELUGA WHALE
(Arctic)

Delphinapterus leucas

(h) + DAUPHIN BLANC
(Arctique)

The possibilities of commercial exploitation of the dolphins have been examined: they are a possible source of meat, of leather and of body oils.

Les possibilités commerciales d'exploitation des dauphins ont été essayées; ils sont une source possible de viande, de cuir et d'huile.

Salted and dried, see + MUSCIAM.

Salé et séché, voir + MUSCIAM (Italie).

D Delphin
GR Delphini
J I ru ka
P Golfinho
YU Pliskavica, dupin,
pliskavica dobra

DK Delfin
I Delfino
N Delfin
S Delfin
FI Delfiini

E Delfine
IS Höfrungur
NL Dolfijn
TR Yunus

275 DORADE

DORADE 275

DORADE in French designates species of the family *Sparidae* (+ SEA BREAM): the name might also be used in English for various species of this family, e.g. COMMON SEA BREAM and + GILT HEAD BREAM.

Terme recommandé en France pour les *Sparidae* (voir + DORADE); aussi employé au Royaume-Uni, pour ces espèces, ex. PAGRE COMMUN (DORADE) et DORADE (ROYALE).

276 DOUBLE-LINED MACKEREL

THAZARD-REQUIN 276

Grammatorcynus bicarinatus or/ou *Grammatorcynus bilineatus*

(Indo-Pacific)
Used as MACKEREL.
J Nijôsaba

(Indo-Pacifique)
Commercialisé comme le MAQUEREAU.

277 DOVER SOLE

SOLE 277

(i) In U.K. one of the recommended trade names for + COMMON SOLE (*Solea vulgaris vulgaris* or *Solea solea*), belonging to the family *Soleidae* (see + SOLE).
(ii) In North America refers to *Microstomus pacificus* (Pacific), belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER). This species is also called SLIPPERY SOLE, SLIME SOLE, SHORT-FINNED SOLE.
Marketed fresh or frozen (whole and filets).

(i) *Solea vulgaris vulgaris* de la famille des *Soleidae* (voir + SOLE).
(ii) En Amérique du Nord s'applique au *Microstomus pacificus* (Pacifique) qui appartient à la famille des *Pleuronectidae* voir + FLET.
Commercialisée fraîche ou congelée (entière ou en filets).

D (ii) Pazifische Limande

IS Doverkoli

278 DRESSED CRAB

White and brown meat extracted from the cooked whole crab (the latter mixed with bread crumbs or cereal filler), seasoned and laid out attractively in the cleaned carapace shell, marketed fresh or frozen; also canned (in Norway for canned dressed crab, minimum crab content is 90% of weight).

Similar preparation of other crustacean, e.g. **DRESSED LOBSTER**.

In U.S. dressed crab is usually whole-cooked crab with viscera and gills removed.

See also + **CRAB MEAT**.

CRABE PARÉ 278

Chair blanche et brune extraite du crabe, après cuisson (mélangée avec de la chapelure ou des céréales) assaisonnée, puis remise dans la carapace nettoyée. Produit commercialisé frais, congelé ou en conserve (en Norvège, le contenu minimum en crabe du produit en conserve, est de 90% du poids).

Préparation analogue pour tout autre crustacé, ex. **HOMARD PARÉ**.

Aux E.U. le crabe paré est généralement cuit après avoir été vidé et éviscéré.

Voir aussi + **CHAIR DE CRABE**.

279 DRESSED FISH

(i) Fish ready prepared for cooking, or special preparation for good presentation (France). Also called **PAN-READY, KITCHEN READY FISH**.

(ii) In U.S.; dressed fish usually scaled, gutted, headed, with tail and fins removed: might also be used synonymously for gutted or eviscerated fish.

(iii) The term "dressed" is also used in connection with crab, etc.

See + **DRESSED CRAB**.

D Bearbeiteter Fisch

GR

J Doressu

P Peixe amanhado

YU Očišćena riba,
dresirana riba

DK Køkkenklar fisk

I Pesce pulito

N Renset fisk

S Fisk färdig för
kokning eller stekning

FI Keitto-tai paistovalmis
kala

E

IS Snyrtur fiskur

NL Panklare vis

TR Terbiye edilmiş balık

POISSON PARÉ 279

(i) Poisson déjà préparé pour la cuisson, ou préparation pour une belle présentation (France).

(ii) Aux Etats-Unis le poisson paré est généralement écaillé, vidé, débarrassé de la tête, de la queue et des nageoires; aux Etats-Unis, le terme "DRESSED FISH" peut aussi être synonyme de poisson vidé ou éviscéré.

(iii) Le terme "paré" s'applique également au crabe, au homard, etc.

Voir + **CRABE PARÉ**.

**280 DRESSED GREEN FISH
(North America)**

Split fish ready for washing and salting. Also called **GREEN FISH FROM THE KNIFE**.

See also + **SPLIT FISH**.

D Aufgeschnittener Fisch

GR Petáli

J Hiraki

P Peixe amanhado em
verde

YU

DK Flækket fisk

I Pesce sventrato

N Flekket fisk

S Fläkt fisk

FI Suolausta varten
halkaistu kala

POISSON TRANCHÉ 280

Poisson déjà vidé, fendu, prêt à être lavé et salé.

Voir aussi + **SPLIT FISH** (anglais).

E Pescado abierto

IS Flattur fiskur

NL Opengesneden vis
voor de zouterij

TR

281 DRIED FISH

Fish preserved by removal of sufficient moisture to retard or prevent the growth of bacteria and moulds. Bacterial activity ceases when the water content is less than about 25%. Moulds cannot grow when the water content is below about 15% (e.g. + **SUN-DRIED, + WIND-DRIED FISH**).

See also + **DEHYDRATED FISH, + FREEZE DRYING**.

POISSON SÉCHÉ 281

Poisson dont la teneur en eau a été abaissée pour retarder ou empêcher la contamination par les bactéries et les moisissures. L'activité bactériologique s'arrête quand la teneur en eau est inférieure à 25% environ. Les moisissures ne peuvent se développer quand la teneur en eau est inférieure à 15% environ (ex.: + **POISSON SÉCHÉ AU SOLEIL, + ... AU VENT**).

Voir aussi + **POISSON DÉSHYDRATÉ, + CRYODESSICATION**.

[CONTD.]

281 DRIED FISH (Contd.)

In Japan the term "KANSEI-HIN" applies to dried products including fish. NAMABOSHI (Japan) is a half dried product, usually salted, with a moisture of about 65% (see e.g. + NAMARIBUSHI).

D Trockenfisch
GR

J Gyorui kansei-hin,
sakana no himono

P Peixe seco

YU Prosušena riba,
sušena riba

DK Tørret fisk
I Pesce secco

N Tørrfisk

S Torkad fisk,
torrfisk

FI Kuivattu kala

POISSON SÉCHÉ (Suite) 281

Au Japon, le terme "KANSEI-HIN" s'applique à tout produit séché, y compris le poisson. NAMABOSHI (Japon) est un produit demi-séché, habituellement salé, avec une teneur en eau de 65% (voir par exemple + NAMARIBUSHI).

E Pescado secado
IS Harðfiskur, skreið,
þurrfiskur

NL Gedroogde vis

TR Kurutulmuş balık

282 DRIED SALTED FISH

Fish preserved by a combination of salting and drying; applies mostly to non-fatty fish, particularly cod, ling, coalfish, haddock, hake and tusk: e.g. + KLIPFISH or + BACALAO (Spain).

The Japanese term applies to fatty and non-fatty fish (see + SHIOBOSHI).

D Trockenfisch
GR Apexiraméno alatisméno
psári

J Shioboshi, enkan-gyo

P Peixe salgado e seco

YU Sušena i soljena riba

DK Saltet, tørret fisk
I Pesce salato e
seccato

N Tørket saltfisk

S Torkad saltad
fisk

FI Suolattu kuivattu kala

POISSON SALÉ SÉCHÉ 282

Poisson conservé par association du salage et du séchage; s'applique surtout aux poissons maigres, morue, lingue, lieu noir, églefin, merlu: ex. + KLIPFISCH ou + BACALAO (Espagne).

Le terme japonais s'applique aux poissons gras et maigres (voir + SHIOBOSHI).

E Pescado salado y seco
IS þurrkaður saltfiskur

NL Gedroogde gezouten
vis

TR Tuzla kurutulmuş
balık

283 DRUM

(Cosmopolitan)

Sciaenidae are also referred to as + CROAKER. Aussi appelé MAIGRE.

Pogonias cromis

(a) + BLACK DRUM

(Atlantic - N. America)

(a) + GRAND TAMBOUR

(Atlantique - Amérique du Nord)

Sciaenops ocellatus

(b) + RED DRUM

(Atlantic - N. America)

(b) + TAMBOUR ROUGE

(Atlantique - Amérique du Nord)

Argyrosomus regius

(c) + MEAGRE

(Cosmopolitan)

(c) + MAIGRE COMMUN

(Cosmopolite)

Aplodinotus grunniens

(d) + SHEEPSHEAD

(Freshwater - N. America)

(d) + MALACHIGAN

(Eaux douces - Amérique du Nord)

Argyrosomus hololepidotus

or/ou

Sciaena antarctica

(e) + KABELJOU

(S. Africa)

(e) + MAIGRE DU SUD

(Afrique du Sud)

SCIAENIDÉS 283

SCIAENIDAE

(Cosmopolite)

[CONTD.]

- (f) CORVINA
(Pacific - Peru/Korea)

- (g) MULLOWAY
(Australia)

Marketed as fresh fish.

The *Sciaenidae* also include *Cynoscion* spp. (see + WEAKFISH) and *Menticirrhus* spp. (see + KING WHITING).

D Adlerfisch
GR Kránios
J Ishimochi, guchi,
nibe

P Corvina
YU

DK Ørnefisk
I Scienidi
N

S Havsgös
FI Rumpukala

- (f) COURBINE BLONDE
(Pacifique - Pérou/Corée)

Sciaena antarctica

- (g)
(Australie)

Commercialisé frais.

La famille des *Sciaenidae* comprend aussi les espèces *Cynoscion* et *Menticirrhus*.

E Corbina
IS
NL Ombervis
(b) Rode trommelvis
(c) Noordelijke koningvis
(d) Zoetwater trommelvis
TR Iskine

284 DRY SALTED FISH

Fish that have been cured by stacking split fish and dry salt in alternate layers so that the pickle which is formed can drain off freely (to be distinguished from + DRIED SALTED FISH); applies to both fatty and non-fatty fish. Process called DRY CURE or DRY SALT. If applied to non-fatty fish, also called + KENCH CURE.

See also + SALT CURED FISH, which is a more general term for fish cured by salt.

D Trockensalzung
GR Aeexieaméno
Aletisméno psari
J Maki-shio-zuke,
Furi-shiozuke
P Peixe salgado a seco
YU Suho soljena riba

DK Tørsaltet fisk
I Pesce salato a secco

N Tørrsaltet fisk

S Tørrsaltad fisk
FI Kuivasuolattu kala

POISSON SALÉ À SEC 284

Poisson qu'on a fait macérer en plaçant des couches alternées de poisson tranché et de sel sec de telle façon que la saumure formée puisse s'écouler (ne pas confondre avec + POISSON SALÉ SÉCHÉ); s'applique aussi bien aux poissons gras que maigres.

Voir aussi + POISSON SALÉ.

E Pescado seco salado
IS þurr saltaður fiskur

NL Drooggezouten vis

TR Tuzlu kuru balik

285 DRY SALTED HERRING

Herring cured with dry salt in watertight tanks for at least six days, drained of pickle for 24 hours, firmly packed in boxes and thoroughly sprinkled with dry salt.

D Salzhering aus
Landsalzung
GR Aeexieameni
Aletisméni orega
J Shio-nishin,
enzô-nishin
P Arenque salgado a seco
YU Suho soljena heringa

DK
I Aringa secca salata

N Tørrsaltet sild

S Tørrsaltad sill
FI Kuivasuolattu silli

HARENG SALÉ À SEC 285

Hareng salé avec du sel sec dans des récipients étanches pendant au moins six jours, égoutté pendant 24 heures, puis pressé dans des caisses après avoir été acondamment saupoudré de sel sec.

E Arenque seco
salado
IS

NL Droog, nagezouten,
steurharing
TR Tuzlu kuru ringa

Rhodymenia palmata

(Atlantic)

One of the RED ALGAE, washed and dried and eaten as a delicacy; also used for animal feeding stuffs (Scandinavia).

(Atlantique)

ALGUE ROUGE, lavée et séchée; consommée en hors-d'oeuvre; également utilisée pour la nourriture du bétail (Scandinavie).

D
GR
J
P Alga vermelha
YU Vrsta crvene alge

DK Rødalge
I Alga rossa
N Søl
S Rødsallat
FI Punalevä

E Alga roja
IS Sól
NL
TR

287 DUNGENESS CRAB

DORMEUR DU PACIFIQUE 287

Cancer magister

(Pacific)

(Pacifique)

Also called PACIFIC EDIBLE CRAB.
For marketing details see + CRAB.
Also called MARKET CRAB in California.

Crabe comestible dont les formes de commercialisation sont détaillées sous + CRABE.
Aussi appelé MARKET CRAB en Californie.

D Pazifischer Taschenkrebs
GR
J
P Sapateiza do
Pacífico
YU

DK
I
N
S
FI

E Cangrejo dungeness
IS
NL
TR

288 DUSKY DOLPHIN

288

Lagenorhynchus obscurus

(S. Atlantic)

(Atlantique Sud)

See also + DOLPHIN.

Voir aussi + DAUPHIN.

D Dunkler Delphin

289 DUSKY SEA PERCH

MÉROU NOIR 289

Epinephelus gigas or/ou *Epinephelus guaza*

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Commercially important in Spain.
See + SEA PERCH and + GROUPER.

Commercialement important en Espagne.
Voir + MÉROU.

D Riesen-Zackenbarsch
GR Rophós
J
P Mero legítimo
YU Kirnja

DK
I Cernia
N
S
FI Tummamariahven

E Mero
IS
NL Tandbaars
TR Sari hani orfoz

290 DUSKY SHARK

REQUIN SOMBRE 290

Carcharhinus obscurus

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

See + REQUIEM SHARK.

Voir + REQUIN TIGRE

291 DUTCH CURED HERRING

Herring gibbed and salted at sea and repacked ashore: method used in several other countries, see e.g. + MILKER HERRING (U.S.A.), BRAILLES (France).

See also + SALTED ON BOARD.

D	Salzhering
GR	
J	
P	Arenque de cura holandesa
YU	Heringa soljena holandskim načinom

DK	Søsaltet sild
I	Aringhe all'olandese
N	Hollandsk-behandlet sild
S	Sjösaltad sill
FI	Merellä suolattu silli

E	Arenque salado
IS	Skúffluð sild
NL	Hollandse pekelharing
TR	

HARENG SALÉ À LA HOLLANDAISE 291

Hareng vidé et étêté, salé en mer et conditionné à terre; méthode employée dans certains autres pays, voir par ex. + MILKER HERRING (E.U.), BRAILLES (France).

Voir aussi + SALÉ À BORD.

292 EAGLE RAY

(Cosmopolitan)

Examples are;

- (a) EAGLE RAY (European)
(Atlantic/Mediterranean)
- (b) SOUTHERN EAGLE RAY
(Atlantic - N. America)
- (c) SPOTTED EAGLE RAY
(Atlantic - N. America)
- (d) BULL RAY
(Atlantic/Mediterranean)
- (e) BULLNOSE RAY
(Atlantic - N. and S. America)

- (f) EAGLE RAY
(New Zealand)

See also + RAY.

D	Adlerrochen
GR	Aetós, helidóna
J	Tobie
P	(a) Ratão-águia (d) Ratão-bispo
YU	Golub

MYLIOBATIDAE

(Cosmopolite)

Myliobatis aquila

- (a) AIGLE DE MER COMMUN
(Atlantique/Méditerranée - Europe)

Myliobatis goodei

- (b) AIGLE DE MER CHUCHE
(Atlantique - Amérique du Nord)

Aetobatus narinari

- (c) AIGLE DE MER LÉOPARD
(Atlantique - Amérique du Nord)

Pteromylaeus bovinus

- (d) AIGLE VACHETTE
(Atlantique/Méditerranée)

Myliobatis freminvillei

- (e) AIGLE DE MER TAUREAU
(Atlantique - Amérique du Nord et du Sud)

Myliobatis tenuicandatus

- (f) AIGLE DE MER COMMUN
(Nouvelle-Zélande)

Voir aussi + RAIE.

DK	Ømerokke
I	Aquila di mare (d) Vaccarella
N	Ømeskater
S	(a) Ømrocka (b) Leopardrocka
FI	(a) Kotkarausku

E	Aguila de mar, (a) Chucho
IS	Amarskata
NL	Duivelsrog (a) Arendskoprog, chuchu aquila (Ant.)
TR	Folya, fulya

293 EDIBLE CRAB

(Europe)

For marketing details see + CRAB.

D	Taschenkrebs
GR	
J	
P	Sapateira
YU	

DK	Taskekkrabbe
I	Granciporro
N	Krabbe, taskekkrabbe
S	Krabba, krabbtaska
FI	Isotaskurapu

E	Buey
IS	Töskukrabbi
NL	Noordzeekrab, hoofdkrab
TR	Asil pavurya, yengeç

TOURTEAU 293

Cancer pagurus

(Europe)

Pour les formes de commercialisation, voir + CRABE.

ANGUILLIDAE

(Seas and Freshwater – Cosmopolitan)

(Eaux de mer et eaux douces – Cosmopolite)

Anguilla anguilla

- (a) + EUROPEAN EEL
(Mediterranean to Arctic)

- (a) + ANGUILE D'EUROPE
(de la Méditerranée à l'Arctique)

Anguilla rostrata

- (b) + AMERICAN EEL
(Atlantic/Freshwater – N. America)

- (b) ANGUILE D'AMÉRIQUE
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Anguilla japonica

- (c) + JAPANESE EEL
(Japan)

- (c) + ANGUILE DU JAPON
(Japon)

Anguilla australis

- (d) SHORT-FINNED EEL
(Australia/New Zealand)

- (d)
(Australie/Nouvelle-Zélande)

Anguilla dieffenbachii

- (e) LONG-FINNED EEL
(New Zealand)

- (e) ANGUILEE DE NOUVELLE-ZÉLANDE
(Nouvelle-Zélande)

Variation in appearance at different times has led to a number of popular names; the LARGER YELLOW EEL is also known as BROAD-NOSED EEL, FROG-MOUTHED EEL; the SILVER EEL (breeding dress) is also called SHARP-NOSED EEL. Recommended trade name: EEL.

Young eel called: + ELVER.

Les changements d'aspect, suivant les saisons, ont valu à l'anguille de nombreux noms populaires.

+ CIVELLE est le nom du jeune de l'anguille d'Europe.

Marketed:

Live:

Fresh: whole or as fillets.

Frozen: whole or as fillets.

Smoked: whole gutted hot smoked, after preliminary salting and drying, larger eels are sometimes sliced into small steaks before hot smoking on trays; also hot-smoked fillets.

Jellied: small steaks are boiled in a solution of vinegar, salt and spices, and packed after cooling into jelly with a little vinegar, sometimes with other flavouring ingredients. Sometimes pieces are cooked in salt water and gelatin, then packed in aspic, without addition of vinegar.

Fried and vinegar cured: small skinned pieces are washed, dredged in salt and cooked in butter or edible oil, then covered by a vinegar sauce with spices and seasoning, or edible oil; e.g. see + AALBRICKEN.

Canned: smoked, jellied and vinegar cured eels may be canned, but usually are SEMI-PRESERVES; broiled, seasoned and canned (Japan), see + KABAYAKI.

For similar spp. + CONGER and + MORAY.

Commercialisé:

Vivant:

Frais: entier ou en filets.

Congelé: entier ou en filets.

Fumé: entier, vidé et fumé à chaud après salage et séchage préliminaires; les plus grosses anguilles sont parfois découpées en tranches avant d'être fumées à chaud sur claies; également en filets fumés à chaud.

En gelée: les tranches sont cuites au court-bouillon et, après refroidissement, mises en gelée avec un peu de vinaigre et autres aromates; parfois cuites dans de l'eau salée avec de la gélatine, puis mises en aspic sans addition de vinaigre.

Frit et préparé au vinaigre: de petits morceaux sans peau sont lavés, saupoudrés de sel et frits au beurre ou à l'huile, puis couverts de sauce vinaigrée, épicée et assaisonnée; ex. voir + AALBRICKEN.

ConsERVE: les anguilles fumées, en gelée, au vinaigre, peuvent être mises en conserve, mais généralement SEMI-CONSERVES; grillées, assaisonnées, et mises en conserve (Japon), voir + KABAYAKI.

+ CONGRE et + MURÈNE sont des espèces semblables.

D Aal, Flussaal
GR Chéli
J Unagi
P Enguia, eiró
YU Jegulja

DK Ål
I Anguilla
N Ål
S Ål
FI Ankerias

E Anguila
IS Áll
NL Pating, aal
TR Yılan balığı

ZOARCIDAE

General name for the family.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Zoarces viviparus

(a) EELPOUT

(Europe)

Also called GUFFER EEL

(a) LOQUETTE D'EUROPE

(Europe)

Macrozoarces americanus

(b) OCEAN POUT

(Atlantic - N. America)

Also called SEA POUT, MUTTONFISH.

(b) LOQUETTE D'AMÉRIQUE

(Atlantique - Amérique du Nord)

D (a) Aalmutter

GR

J

P (a) Peixe-carneiro
européu

YU Živorodac

DK Álekvaðbe

I

N (b) Álekone

S Tånglake, álkusa

FI (a) Kivinilkkä

E

IS Mjósi

NL (a) Puitaal, magge

TR

296 ELECTRIC RAY

TORPILLE 296

TORPEDINIDAE

(Cosmopolitan)

Belonging to the *Rajiformes*.

(Cosmopolite)

De la famille des *Rajiformes*.*Torpedo torpedo* or/ou *Torpedo ocellata* or/ou *Torpedo narke*

(a) EYED ELECTRIC RAY

(Atlantic/Mediterranean)

(a) TORPILLE OCELLÉE

(Atlantique/Méditerranée)

Torpedo marmorata

(b) MARBLED ELECTRIC RAY

(Atlantic/Mediterranean)

(b) TORPILLE MARBRÉE

(Atlantique/Méditerranée)

Torpedo nobiliana

(c) DARK ELECTRIC RAY

(Atlantic/Mediterranean - Europe/N. America)

In North America called

ATLANTIC TORPEDO or DARK TORPEDO

(c) TORPILLE NOIRE

(Atlantique/Méditerranée - Europe/Amérique
du Nord)*Narcine brasiliensis*

(d) LESSER ELECTRIC RAY

(Atlantic - N. America)

(d)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Torpedo californica

(e) PACIFIC ELECTRIC RAY

(Pacific - N. America)

See also + RAY.

(e)

(Pacifique - Amérique du Nord)

Voir aussi + RAIE.

D Zitterrochen

GR Moudiástra, narkí

J Shibire-el

P Tremelga

YU Drhtulja

DK Elektrisk rokke

I Torpedine

N

S Darrocka, elektriskrocka

FI Sähkörausku

E Tremielga

IS Hrökkviskata

NL Sidderrog

TR Uyuşturan, elektrik balığı

297 ELEGANT BONITO

BONITE À DOS TACHETÉ 297

Gymnosarda elegans

(Australia)

(Australie)

Also called WATSON'S BONITO, WATSON'S
LEAPING BONITO.

See + TUNA.

Voir + THON.

P Atum-dente-de-cão

298 ELEPHANTFISH

Callorhynchus callorhynchus

(a) (Atlantic/Pacific – S. America)

(a) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Sud)

Callorhynchus milii

(b) (Australia/New Zealand)

(b) (Australie/Nouvelle-Zélande)

D Elephantfisch

E Foca

P Peixe-macaco

299 ELVER

CIVELLE 299

Young + EEL; used for food. Marketed alive or canned (cooked in hot brine and covered with oil).

Jeune de l' + ANGUILE; aussi appelé PIBALLE. Commercialisée vivante ou en conserve (cuite au court-bouillon et couverte d'huile).

D Glasaal

DK Glasål

E Angula

GR

I Cieche

IS Gleráll

J Meso, mesoko, mosokko, mekko

N Gulål

NL Glasaal

P Angula

S Glasål

TR

YU

FI Lasiankerias

300 EMPEROR

CAPITAINE 300

LETHRINUS spp.

(Indian Ocean – Australia)

(Océan indien – Australie)

J Kuchibi-dai

P Passarinho

301 ENGLISH SOLE

CARLOTTIN ANGLAIS 301

Parophrys vetulus

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Belonging to the family *Pleuronectidae*.

De la famille des *Pleuronectidae*.

Might also be called + LEMON SOLE, COMMON SOLE, CALIFORNIA SOLE.

Marketed: fresh and frozen.

Commercialisée: fraîche ou surgelée.

In New Zealand, the term ENGLISH SOLE refers to *Peltorhamphus novaezeelandiae*. Very similar to + MARINADE (France).

See also + SOLE.

Voir aussi + SOLE.

I Sogiola limanda del pacifico

302 ENSHÔ-HIN (Japan)

ENSHÔ-HIN (Japon) 302

Fermented products such as + SHIOKARA.

Produits fermentés, tels que le + SHIOKARA.

303 ESCABECHE (Spain)

ESCABÈCHE (Espagne) 303

(i) Sauce prepared from vinegar, oil, wine and various spices, and flavouring ingredients: used especially in Spanish speaking countries. Very similar to + MARINADE (France).

(i) Sauce à base de vinaigre, d'huile, de vin, d'épices et d'aromates variés; en usage surtout dans les pays de civilisation espagnole. Très semblable à la + MARINADE.

(ii) Small fish fried and covered with ESCABECHE (Spain).

(ii) Petits poissons frits et recouverts de sauce ESCABÈCHE (Espagne).

D Marinade

DK Marinade

E Escabeche

GR

I Scabeccio

IS

J

N Marinade

NL Marinade

P Escabeche

S Marinad

TR

YU

FI Marinadi

(Pacific/Freshwater – N. America)

Marketed locally fresh, smoked, and as food for fur-bearing animals.

Also called CANDLEFISH, SMELT.

See + SMELT.

S Eulachonen

Thaleichthys pacificus

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Commercialisé pour la consommation locale: frais, fumé et pour la nourriture des animaux à fourrure.

Voir + EPERLAN.

FI Kynttiläkuore

305 EUROPEAN EEL

ANGUILLE D'EUROPE 305

Anguilla anguilla

(Arctic to Mediterranean)

Also called RIVER EEL.

Ways of marketing: see + EEL.

D Europäischer Aal

GR Chéli

J

P Enguia, eiró

YU Jegulja

DK Ål

I Anguilla

N Ål

S Ål, europeisk ål

FI Ankerias

E Anguila

IS Áll

NL Paling, aal

TR

306 EUROPEAN LOBSTER

HOMARD EUROPÉEN 306

Homarus gammarus orlou Homarus vulgaris

(Atlantic – Europe)

For marketing, see + LOBSTER.

Also called COMMON LOBSTER (U.K.)

D Hummer

GR Astakós

J

P Lavagante

YU Rarog, hlap

DK Hummer

I Astice

N Hummer

S Hummer

FI Hummeri

E Bogavante

IS Humar

NL Kreeft, zeekreeft

TR Istakoz

307 EYEMOUTH CURE
(Scotland)HADDOCK "EYEMOUTH" 307
(Écosse)

Haddock headed and split so that the bone is on the right hand side of the fish, brined for up to 30 minutes and lightly smoked, a lighter cure than the + FINNAN HADDOCK.

Eglefin étêté et tranché de telle sorte que la colonne vertébrale reste sur le côté droit du poisson, saumuré pendant 30 minutes, puis légèrement fumé; préparation moins poussée que pour le + FINNAN HADDOCK.

308 FAIR-MAID (U.K.)

308

Dried pilchard product, S.W. England; similar to FUMADOES (Spanish).

See + PRESSED PILCHARD.

D Getrockneter Pilchard

GR

J

P Sardinha seca

YU Sušena srdela

DK

I Sardine seccate

N

S

FI Kuirattu sardiini

E Fumados

IS

NL Gedroogde pilchard

TR

309 FALL CURE (Canada)

FALL CURE (Canada) 309

Light salted, pickle cured cod, containing more moisture (45 to 48%) than the + GASPÉ CURE; prepared late in the year in the Gaspé and New Brunswick.

Morue légèrement salée avec du sel sec, contenant plus d'eau (de 45 à 48%) que le + GASPÉ CURE; préparée vers la fin de l'année dans le Gaspé et le Nouveau-Brunswick.

310 FATTY FISH

Fish in which the main reserves of fat are in the body tissues (e.g. *Clupeidae*, *Thunnidae* etc.).

As distinguished from + WHITE FISH.

D Fettfisch
GR Psari me lipos

J Tashibô-gyo
P Peixe gordo
YU Masna riba

DK Fed fisk
I Pesce azzuro,
pesce grasso
N Fet fisk
S Feta fiskslag
FI Rasvainen kala

POISSON GRAS 310

Poisson qui constitue ses réserves graisseuses principales dans les muscles (ex. *Clupeidae*, *Thunnidae*, etc.).

Par opposition à + POISSON MAIGRE.

E Pescado graso
IS Feitfiskur

NL Vette vis
TR Yağlı balık

311 FAZEEQ (Egypt, Sudan)

Light salted fish product prepared by brine curing.

Also called FESSIKH.

FAZEEQ (Egypt, Soudan) 311

Préparation de poisson légèrement salé par saumurage.

Appelé aussi FESSIKH.

312 FERMENTED FISH PASTE (Far East)

Paste prepared from salted fish that has been macerated, sometimes to a smooth consistency, and allowed to ferment or ripen.

Spices and colouring may be added. E.g. + TRASSI IKAN (Indonesia) + SHIOKARA, + GYOMISO or UOMISO (all Japan).

See also + FISH PASTE.

PÂTE DE POISSON FERMENTÉ 312 (Extrême-Orient)

Pâte préparée à partir de poisson salé qui a macéré quelque temps et pris une consistance lisse et qu'on laisse jusqu'à la fermentation ou maturation.

On peut y ajouter des épices ou des colorants. Ex. + TRASSI IKAN (Indonésie), + SHIOKARA, + GYOMISO ou + UOMISO (tous trois au Japon).

Voir aussi + PÂTE DE POISSON.

D
GR Antjougópasta
J Shiokara
P Pasta de peixe fermentado
YU Fermentirana riblja pasta

DK
I Pasta di pesci fermentati
N
S Jäst fiskpastej
FI Fermentoitu kalatahna

E Pasta de pescado fermentado
IS
NL Gefermenteerde vispasta
TR Fermente balık macunu

313 FERMENTED FISH SAUCE (Far East)

Liquid made through the fermenting of whole fish by their own enzymes (e.g. the gastric juices) and by certain micro-organisms in presence of salt; for example: + NAM PLA (Thailand) + NUOC-MAM (Vietnam, Cambodia) + SHOTT-SURU (Japan).

SAUCE DE POISSON FERMENTÉ 313 (Extrême-Orient)

Liquide obtenu par la fermentation des poissons sous l'action de leurs propres enzymes (ex. sucs gastriques) et certains micro-organismes en présence de sel. Exemples: + NAM PLA (Thaïlande), + NUOC-MAM (Vietnam, Cambodge), + SHOTT-SURU (Japon).

D
GR
J Uo-shôyu
P Molho de peixe fermentado
YU Fermentirani riblji umak, fermentirani riblji sos

DK
I Salsa di pesci fermentati
N
S Jäst fisksås
FI Fermentoitu kalakastike

E Salsa de pescado fermentado
IS
NL Gefermenteerde vissaus
TR Fermente balık sosu

Generally refers to *Balistidae* (N. America), which also are named + TRIGGERFISH.

Some references may list these species under the family name *Monacanthidae*.

- (a) ORANGE FILEFISH
(Atlantic)
- (b) DOTTED FILEFISH
(Atlantic)
- (c) SLENDER FILEFISH
(Atlantic)
- (d) (Japan)
See also + TRIGGERFISH.

D Drückerfisch
GR Gourounópsaro
J Kawahagi
P Peixe-porco-galhudo
YU Mihača

DK
I Pesce balestra
N
S Tryckarfisk,
filfisk
FI Viilakala

Alutera schoepfi
(a) BOURSE ORANGE
(Atlantique)

Alutera ventralis
(b)
(Atlantique)

Monacanthus tuckeri
(c)
(Atlantique)

Monacanthus cirrifer
(d) (Japon)
Voir aussi + BALISTE.

E Pez ballesta
IS
NL Trekkervis
TR Çütre balığı

Désigne généralement la famille des *Balistidae* (Amérique du Nord) appelés aussi + BALISTE ou POISSON - LIME (Canada).

Quelques références peuvent mentionner ces espèces sous le nom de la famille des *Monacanthidae*.

315 FILLET

Strips of flesh cut parallel to the central bone of the fish and from which fins, main bones and sometimes belly flap have been removed; presented without or with skin.

D Filet
GR Filléto
J Fjirê
P Filete
YU Filet
DK Filet
I Filetto
N Filet
S Filé
FI Kalafilee

- (i) SINGLE FILLET or SIDE is the flesh removed from one side of a + ROUND FISH, e.g. cod; two such filets are obtained from each fish; the bellywall, though trimmed, is sometimes left on; term SIDE particularly used for single filets of salmon.
The Japanese term "KATAMI" means that the one half of the fish is with bone.

D Seite
GR Filléto
J Katami
P Metade de peixe
YU Filet
DK Side
I Filetto singolo
N Side
S Filé
FI Filee

- (ii) FULL NAPE FILLET (U.S.A.): a single fillet which includes belly flap and often rib bones. COMMERCIAL or QUARTER NAPE FILLET: belly flap removed, essentially boneless.

FI Kaksoisfilee,
perhosfilee

FILET 315

Bande de chair coupée parallèlement à la colonne vertébrale du poisson débarrassé des nageoires, des arêtes principales et de la paroi inférieure de l'abdomen; présenté écaillé ou sans peau.

E Filete
IS Fiskflak
NL Filet
TR Fileto

- (i) Le FILET SIMPLE est la chair d'une moitié de + POISSON ROND, comme le cabillaud, le saumon. Deux filets sont ainsi obtenus dans chaque poisson; la paroi abdominale, parée, y est quelquefois laissée.

Le terme japonais "KATAMI" signifie que l'une des deux moitiés du poisson contient l'arête centrale.

E Mitad de pescado
IS Fiskflak
NL Enkele filet
TR Fileto

- (ii) FULL NAPE FILLET (E.U.): fillet simple qui comprend la partie ventrale et parfois quelques arêtes. "COMMERCIAL" ou "QUARTER NAPE FILLET": dont on a enlevé la partie ventrale et sans arête.

[CONTD.]

315 FILLET (Contd.)

(iii) **BLOCK FILLET** is the flesh cut from both sides of a same fish, the two pieces remaining joined together along the back; usually made from the smaller sizes of fish, e.g. small haddock, whiting, herring (Denmark, Germany, Sweden); one block fillet is obtained from each fish; also called **ANGEL FILLET** (for haddock in U.K.) and **BUTTERFLY FILLET**; may also be called **CUTLET** (particularly when smoked). In some species fillet is left joined along belly flap, e.g. **MACKEREL BLOCK FILLET**.

D Doppel-filet	DK Dobbeltfilet
GR Petáli	I Filetto doppio
J	N Dobbeltfilet
P Filete inteiro	S Dubbelfilél, flundra
YU Rasplácena riba	FI

(iv) **CROSSCUT FILLET (G.B.)** is the designation used for fillets of flat fishes; they may include the belly flap; two such fillets are obtained from each fish. If each of these fillets is taken off in two pieces, they are known as **QUARTER-CUT FILLETS**; four such fillets are obtained from each flat fish.

D	DK
GR	I
J Wagiri	N
P	S
YU	FI

(v) **FORMED FILLET (U.S.A.)** is an irregularly shaped mass of fish flesh made from frozen fish portions molded by pressure into a fillet shape. May also be formed from small or large fresh fillets and subsequently frozen in a mould; may be raw, breaded; breaded, fried; battered, fried, or raw. Marketed frozen.

See + **FISH PORTIONS**.

316 FINING COMPOUND

Type of isinglass formerly used in clarification of beer; see + **ISINGLASS**.

D	DK
GR	I Ittiocolla
J	N Klareskinn
P Ictiocola	S
YU	FI Selvike, kalannahasta

317 FINNAN HADDOCK

Headed and gutted haddock, split and lightly salted in brine, cold smoked for a few hours; may be sold trimmed, i.e. with inedible parts such as flaps and tail cut off; heavier smoke than for + **PALE CURE**; also called **FINNAN**, **FINNAN HADDIE**, **FINDON HADDOCK**.

Pieces of cooked finnan flesh may be canned (N. America).

See also + **SMOKIE** (hot-smoked small haddock).

D Kaltgeräucherter Schellfisch	DK Koldrøget kullerfilet
GR	I Asinello affumicato
J	N Røkt hyse
P Arinca fumada	S Kallrøkt kolja
YU	FI Kylmäsavustettu koljafilee

FILET (Suite) 315

(iii) **FILET DOUBLE** désigne les deux filets d'un même poisson restant attachés par le dos; généralement fait avec des poissons de petite taille, tels que l'églefin, le merlan, le hareng (Danemark, Allemagne, Suède); un seul de ces filets est obtenu par poisson. Pour certaines espèces comme le maquereau, le "Block Fillet" reste uni par la partie abdominale.

E
IS Flattur fiskur
NL Blokfilet
TR

(iv) **CROSSCUT FILLET (G.B.)** désigne les filets de poissons plats qui peuvent comprendre la partie ventrale; on obtient deux filets par poisson. Si chacun de ces filets est partagé en deux, on obtient quatre "QUARTER-CUT FILLETS" par poisson plat.

E
IS Flök
NL Dubbele filet
TR Kılçığı alınmış balık filotosu

(v) **FILET RECONSTITUÉ (U.S.A.)**: masse de chair de poisson de forme irrégulière préparée à partir de portions de poisson congelé moulée par pression en forme de filet. Peut aussi être reconstitué à partir de petits filets frais, congelés dans un moule. Peut être cru, pané; pané, frit; passé dans la pâte à frire, ou cru. Commercialisé congelé.

Voir + **PORTIONS DE POISSON**.

316

Ichtyocolle utilisée autrefois pour la clarification de la bière; voir + **ICHTHYOCOLLE**.

E Ictiocola
IS
NL Visgelatine
TR

(FINNAN) HADDOCK 317

Eglefin étêté, vidé, tranché et légèrement salé en saumure, fumé à froid pendant quelques heures; peut être vendu paré (débarrassé des parties non comestibles); plus fortement fumé que le + **PALE CURE**.

Les morceaux de chair du finnan haddock cuit peuvent être mis en conserve (Amérique du Nord).

Voir aussi + **SMOKIE (G.B.)** (petit églefin fumé à chaud).

E Eglefino ahumado
IS Reykt ýsa
NL Koudgerookte schelvis
TR

Balaenoptera physalus

(Cosmopolitan)

Also commonly referred to as + RORQUAL or COMMON RORQUAL; also called FINNER, COMMON FINBACK, HERRING WHALE, RAZOR-BACK; commercially important; makes up bulk of Antarctic catch

See also + RORQUAL and + WHALE.

D Finwal
GR Falaena
J Nagasukuzira
P Rorqual-comun
YU Plavi kit

DK Finhval
I Balenottera comune
N Finnhval
S Fenval
FI Sillivalas

(Cosmopolite)

Appelé encore BALEINE À TOQUET.

De grande importance commerciale; constitue le gros des prises de l'Antarctique.

Voir + RORQUAL et + BALEINE.

E Rorqual, ballena de aleta
IS Langreyður
NL Vinvis
TR Fin balinası

319 FISCHFRIKADELLEN (Germany)

Flesh of cod, coalfish or other white fish made into rissoles by mixing with binding materials and spices, then roasted, fried or hot-smoked, after cooling. Also packed in cans or glass jars usually with vinegar and spices.

Marketed as semi-preserve or canned.

Also called BRISOLETTEN.

See also + FISH BALL, + FISH CAKE, + FISH PUDDING.

FISCHFRIKADELLEN (Allemagne) 319

Chair de cabillaud, lieu noir ou autre poisson maigre, préparée en boulettes avec des ingrédients de liaison et des épices, qui seront grillées, frites ou fumées, après refroidissement. Egalement mis en conserve ou en bocaux de verre, généralement avec du vinaigre et des épices.

Commercialisé en semi-conserve, ou en conserve.

Voir aussi + BOULETTE DE POISSON, + PATÉ DE POISSON.

320 FISCHSÜLZE (Germany)

Flesh of cooked fish, minced and mixed with cucumbers, onion, spices and other ingredients, packed in jelly, dissolved by heat. Product similar to corned beef. Minimum fish content 60%.

See also + FISH IN JELLY.

FISCHSÜLZE (Allemagne) 320

Chair de poisson cuite, hachée et mélangée avec des concombres, oignons, épices et autres ingrédients, mise en gelée et recuite. Produit semblable au "Corned Beef". Le contenu minimum en poisson est de 60%.

Voir aussi + POISSON EN GELÉE.

321 FISH "AU NATUREL"

- (i) In U.K. the term "au naturel" designates a canned product prepared by cooking fish in its own juice.
- (ii) In French, the term "au naturel" refers to canned fish in light brine, sometimes vinegar and flavouring agents added.

D Fischvollkonserve
Naturell (in
eigenem Saft)
GR
J
P Conserva de peixe
ao natural
YU

DK Fisk naturel, fisk i
egen kraft
I Pesce, al naturale
N
S
FI Kalaa omassa
liemessään

POISSON "AU NATUREL" 321

- (i) En Grande-Bretagne, le terme "au naturel" désigne un produit en conserve où le poisson est cuit dans son propre jus.
- (ii) En France, "au naturel" s'applique aux conserves où le poisson est couvert d'une saumure légère parfois vinaigrée et faiblement aromatisée.

E
IS
NL Vis in eigen
bouillon (i)
TR

322 FISH BALL

Flesh of white fish such as cod or haddock added to a mixture of milk, fish broth, flour or other binding ingredients and seasoning, made into balls and cooked.

Marketed as semi-preserves, canned (topped up with fish broth or sauces) or frozen.

Also called FISH DUMPLING.

In Norway particularly from coal-fish (called "SIDEOLLER").

See also + FISH CAKE, + FISCH-FRIKADELLEN (Germany), + FISH PUDDING.

D Fischklops,
Fischkloss

GR

J Gyodan, uo-dango
P Almôndega de peixe
YU Riblji valjušci

DK Fiskeboller

I Pesce lesso in
pallette

N Fiskeboller
S Fiskbullar
FI Kalapulla

E Albondiga de pescado

IS Fiskibollur

NL Visballen, visballetjes
TR Balık köftesi

323 FISH CAKE

Cooked fish product made from fresh or salted fish, mixed with potatoes, seasoning and sometimes egg and butter; onions are also sometimes added; the cooked fish, mixed with cooked potato and minced, is made into small cakes; sometimes dipped into egg and bread crumbs and fried in deep fat. Fish content may range from 35% to 50% by weight.

Most spp. of white fish are used, e.g. cod, haddock, coalfish and sometimes salmon; shellfish meat, such as crab, is also used to make crab cakes in a similar way; various other flavours may be added, e.g. tomato.

Marketed cooked, cooked and frozen, or frozen ready for frying, also canned.

See also + FISH BALL, + FISCHFRIKADELLEN (Germany), + FISH PUDDING.

D Fischkuchen

GR

J Neriseihin
P Bolo de peixe
YU Riblji kolač

DK Fiskekage

I Polpettone di pesce

N Fiskekake
S Fiskekaka
FI Kalapihvri

E Pastel de pescado

IS

NL Viscake
TR Balık keki

324 FISH CHOWDER

In North America a mixture of cooked fish or shellfish and potatoes in a broth made from pork, flour, seasoning and fish stock, e.g. + CLAM CHOWDER, + HADDOCK CHOWDER, similar to + FISH SOUP, but usually thicker.

Marketed canned or dehydrated.

D Fischsuppe

GR

J
P Ensopado de peixe
com carne de porco

YU

DK

I Minestrone di pesce

N

S Fiskstuvning

FI Kalamuhennos

POTAGE AU POISSON 324

En Amérique du Nord, mélange de poisson cuit ou crustacés avec des pommes de terre dans un bouillon à base de porc, de farine, d'assaisonnement et de bouillon de poisson, ex. + SOUPE DE CLAM, + SOUPE D'ÉGLEFIN; analogue à la + SOUPE DE POISSON, mais généralement plus épais.

Commercialisé en conserve ou déshydraté.

E

IS Fisksúpa
NL Vissoep
TR Balık çorbası

BOULETTE DE POISSON 322

Chair de poisson maigre, morue ou églefin, additionnée d'un mélange de lait, de bouillon de poisson, de farine ou autre liaison, assaisonnée, présentée en boulettes et cuites.

Commercialisée en semi-conserve, en conserve (couverte de bouillon de poisson ou de sauces) ou congelée.

En Norvège, on utilise particulièrement le lieu noir.

Voir aussi + PÂTÉ DE POISSON, + FISCH-FRIKADELLEN (Allemagne).

325 FISH FLAKES

Product prepared in U.S.A.: Headed and gutted white fish, such as cod and haddock, washed, brined and steamed: the bones removed and the cooked flesh broken up into flakes and canned.

D Fischflocken
GR
J Furêku
P Flocos de peixe
YU Mrvice od riba

DK
I Flocchi di pesce
N
S Fiskflingor
FI Kalahiutale

FLOCONS DE POISSON 325

Produit préparé aux Etats-Unis: Poisson maigre (morue, églefin) étêté, vidé, lavé, saumuré et cuit à la vapeur; débarrassée de ses arêtes, la chair cuite est divisée en flocons et mise en conserve.

E
IS
NL Visvlokken
TR

326 FISH FLOUR

+ FISH MEAL prepared for human consumption; see also + FISH PROTEIN CONCENTRATE.

If the product is required to be tasteless and odourless, or nearly so, quite elaborate extracting processes must be employed on the raw fish, or the finished meal, to remove all oil and most trace constituents.

D Fischmehl für
menschliche Ernährung
GR
J Shokuyô-gyofun,
shokuryô-gyofun
P Farinha de peixe
para o consumo humano
YU Riblje bra šno za
ljudsku hranu, riblji
bjelančevinasti
koncentrat

DK Spiseligt fiskemel
I Farina de pesce per
alimentazione umana
N Spiseligt fiskemel
(Fiskeprotein konsentrat)
S Fiskmjöl (för
människoföda),
fiskproteinkoncentrat
FI Kalajauho,
elintarvikelaatu

FARINE DE POISSON COMESTIBLE 326

Préparée pour la consommation humaine; voir + CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE POISSON.

Pour obtenir un produit presque inodore et sans saveur, on doit extraire minutieusement toute trace d'huile de la matière première ou du produit fini.

E Harina de pescado para
el consumo humano
IS Fiskmjöl, einkum
manneldismjöl
NL Visbloem
TR Balık unu

327 FISH GLUE

Gelatinous liquid glue prepared from + FISH WASTE, e.g. skin, bones, etc.; the skins of fish are the useful source of glue, particularly those of white fish spp.

D Fischleim
GR Psarócolla
J Gyokô
P Cola de peixe
YU Riblje ljepilo

DK Fiskelim
I Colla liquida di pesce
N Fiskelim
S Fisklim
FI Kalaliima

COLLE DE POISSON 327

Colle liquide gélatineuse préparée à partir de déchets de poisson (peau, arêtes, etc.); les peaux de poisson sont la meilleure matière première, en particulier celles des poissons maigres.

E Cola de pescado
IS Fiskillm
NL Vislijm
TR Balık tutkallı

328 FISH IN JELLY

Pieces of fish or minced fish cooked or heated in acidified brine or with vinegar or fried or smoked and packed in gelatin or gelatin and pectin or aspic (dissolved by heat); in Germany usually with cucumbers, onions and spices and must contain 50% fish.

See also + KOCKFISCHWAREN (Germany), + FISCHSULZE (Germany).

D Fisch in Gelee
GR
J
P Peixe em geleia
YU Ribe u želeu,
riblja hladetina

DK Fisk i gele
I Pesce in gelatina
N Fisk i gelé
S Fisk i gelé
FI Kalahyytelô

POISSON EN GELÉE 328

Morceaux de poisson ou poisson émincé, cuits (ou frits) dans une saumure acidifiée ou avec du vinaigre; présenté dans la gélatine ou dans un mélange de gélatine et pectine ou en aspic (dissous par la chaleur); en Allemagne, généralement préparé avec des concombres, des oignons et des épices, pour une proportion de 50% de poisson.

Voir aussi + KOCHFISCHWAREN, + FISCHSÜLZE (Allemagne).

E Pescado en gelatina
IS Fiskur í hlaupi
NL Vis in gelei
TR Jelâtinli balık

Certain fish livers are used for preparation of medicinal products (high vitamin A and D content) and sometimes as food; e.g. livers from cod and allied spp., halibut, tunas, certain sharks (blue shark, porbeagle) also mackerel.

Livers of lower vitamin A and D content such as those from rays, spotted dogfish and basking shark can be used for industrial products.

Livers can be handled:

Fresh: in ice, for a few days.

Frozen:

Salted: heavily, in airtight containers for one or two months.

Canned: whole livers or as a paste, also with spices, mostly cod liver oil or other edible oil added; sometimes smoked.

Semi-preserved:

See also + FISH LIVER OIL, and under individual spp.

D Fischleber
GR Ípar ínthios
J Gyo-kanzô,
gyorui kanzô
P Figado de peixe
YU Riblja jetra

DK Fiskelever
I Fegato di pesce
N Fiskelever
S Fiskelever
FI Kalanmaksa

E Higado de pescado
IS Fisklifrur
NL Vislever
TR Balık karaciğeri

330 FISH LIVER OIL

Oil extracted from + FISH LIVERS (mostly + WHITE FISH), and used for various industrial purposes, some have valuable content of vitamins A and D: e.g. + COD LIVER OIL, + HALIBUT LIVER OIL.

D Fischleberöl,
Fischlebertran
GR Mourounélaion
J Kanyu
P Óleo de figado de
peixe
YU Riblje jetreno ulje

DK Fiskeleverolie
I Olio di fegato
di pesce
N Tran
S Fiskelevertran,
fiskeleverolja
FI Kalanmaksajlijy

E Aceite de higado de
pescado
IS Lýsi
NL Levertraan
TR Balık karaciğer yağı
(balık yağı)

331 FISH LIVER PASTE

Fish liver mixed with salt, spices or other flavouring ingredients and ground.

Marketed canned.

See also + FISH LIVER.

D Fischleberpaste
GR
J
P Pasta de figado de
peixe
YU Riblja jetrena pasta

DK Fiskeleverpostej
I Pasta di fegato di
pesce
N Fiskeleverpostei
S Fiskeleverpastej
FI Kalanmaksatahna

PÂTE DE FOIE DE POISSON 331

Foie de poisson additionné de sel d'épices ou autres aromates et broyé.

Commercialisée en conserve.

Voir aussi + FOIE DE POISSON.

E Pasta de higado de
pescado
IS Fisklifrarkæfa
NL Visleverpastei
TR Balık karaciğeri macunu

Certains foies de poisson sont employés pour préparer des produits médicinaux (haute teneur en vitamines A et D) ou parfois comme aliment; ex. foies de morue, de flétan, de thon, de certains requins et de maquereau.

Les foies de certains poissons dont la teneur en vitamines A et D est minime (raie, aiguillat, etc.), sont utilisés comme produits industriels.

Les foies peuvent être traités:

Frais: dans de la glace, pendant quelques jours.

Congelés:

Salés: fortement salés, dans des récipients hermétiques pendant un ou deux mois.

En conserve: entier ou en pâte, avec des épices et couvert d'huile de foie de morue ou autre huile comestible; quelquefois fumé.

En semi-conserve:

Voir aussi + HUILE DE FOIE DE POISSON.

HUILE DE FOIE DE POISSON 330

Huile extraite de + FOIES DE POISSON (principalement de + POISSON MAIGRE) et utilisée pour différents usages industriels.

Certaines huiles ont une haute teneur en vitamines A et D; ex. + HUILE DE FOIE DE MORUE, + HUILE DE FOIE DE FLÉTAN.

332 FISH MEAL

Fish and fish-processing offal dried, often after cooking and pressing (for fatty fish), and ground to give a dry, easily stored product that is a valuable ingredient of animal feeding stuffs.

In Europe, mainly capelin, sandeel, mackerel and Norway pout are used for fish meal production. In Japan principal species are sauries, mackerels, sardines; in Peru anchoveta, in the U.S.A. menhaden.

Various types are distinguished commercially, such as WHITE FISH MEAL, + HERRING MEAL, COD MEAL, + WHOLE OR FULL MEAL, etc. Some high grade meal is used for human consumption, and small quantities of meal are used for fertilisers.

See also + FISH FLOUR.

D Fischmehl
GR Ichthyálevron
J Gyo-fun
P Fannha de peixe
YU Riblje brašno

DK Fiskemel
I Farina di pesce
N Fiskemel
S Fiskmjöl (för djurföda)
FI Kalajauho, rehulaatu

FARINE DE POISSON 332

Produit pulvérulent obtenu à partir de poissons et déchets de poisson séché après cuisson, essoré (poisson gras) et broyé en un produit sec, facile à stocker, destiné à la nourriture des animaux.

En Europe, pour la production de farine de poisson, on utilise principalement le capelan, les lançons, le maquereau et le tacaud norvégien; au Japon, les espèces les plus utilisées sont les orphies, maquereaux, sardines; au Pérou les anchois, aux E.U. le menhaden.

Commercialement, on distingue plusieurs farines: FARINE DE POISSON MAIGRE, + FARINE DE HARENG, DE MORUE, + FARINE ENTIÈRE OU COMPLÈTE, etc. Certains farines de haute qualité sont utilisées pour la consommation humaine; d'autres, en moindre quantité sont utilisées comme engrais.

Voir aussi + FARINE DE POISSON COMESTIBLE.

E Harina de pescado
IS Fiskmjöl
NL Vismeel
TR Balık unu

332.1 FISH NUGGETS (U.S.A.)

Pieces of fish flesh (not minced) formed into small irregular shapes, weighing up to 0.9 oz. May be formed from fillets, fillet pieces or fish blocks. Breaded, fried or raw, breaded. Marketed frozen.

BOULETTES DE POISSON (E.U.) 332.1

Morceaux de chair de poisson (non hachée) reconstitués de façon irrégulière, pesant jusqu'à 0.9 oz. Peuvent être faits à partir de filets, de morceaux de filets ou de blocs de poisson. Panés, frits ou crus, panés. Commercialisés congelés.

333 FISH OILS

Oils of the drying and semi-drying types extracted from all parts of the body of fish (+ FISH LIVER OILS from the liver only); they are extracted mainly from + FATTY FISH, such as herring, where the oil content is mainly in the body and not in the liver: may also be extracted from + FISH WASTE. Fish oils are used in the manufacture of edible fats, soaps and paints, for leather dressing and linoleum manufacture, also + FISH STEARIN.

HUILES DE POISSON 333

On distingue des huiles de deux types: siccative et semi-siccative, extraites de toutes les parties du corps des poissons (+ HUILE DE FOIE extraite seulement du foie); elles sont extraites principalement des poissons gras (hareng) où la plus grande partie de l'huile se trouve dans le corps et non dans le foie; elles peuvent être également extraites de déchets de poissons. Les huiles de poisson sont utilisées pour la fabrication de graisse comestibles, savon et peinture, pour le traitement des cuirs et la fabrication du linoléum.

Voir aussi + STÉARINE DE POISSON.

D Fischöle
GR Ichthyélaia
J Gyo-yu
P Óleo de peixe
YU Riblja ulja-
riblji trani

DK Fiskeolie
I Olio di pesce
N Fiskeolje
S Fiskolja
FI Kalaöljy

E Aceites de pescado
IS Búklýsi
NL Visoliën
TR Balık yağı

334 FISH PASTE

Fish mixed with salt, with or without spices or other flavouring ingredients, ground to fine consistency, of lowered moisture content, often with added fat; used as sandwich spread (FISH SPREAD).

Fish used may be pretreated (salted, smoked); also prepared from ROE.

Marketed mainly semi-preserved, but also canned.

See also + FERMENTED FISH PASTE, + QUENELLES, + SHELLFISH PASTE.

D	Fischpaste	DK	Fiskepasta
GR	Antjougópasta	I	Pasta di pesce
J	Fisshu pêsuto	N	Fiskepasta
P	Pasta de peixe	S	Fiskpastej
YU	Riblja pasta	FI	Kalatahna

PÂTE DE POISSON 334

Poisson mélangé à du sel, avec ou sans assaisonnement, et broyé en une pâte de consistance lisse, dont le contenu en eau est minime et à laquelle on ajoute souvent des matières grasses; utilisée pour tartiner.

Le poisson (dans certains cas la rogue) employé peut avoir subi un traitement préalable (salaison, fumage).

Commercialisée principalement en semi-conserve, parfois en conserve.

Voir aussi + PÂTE DE POISSON FERMENTÉ, + QUENELLES, + PÂTE DE MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS.

E	Pasta de pescado
IS	Fiskkæfa
NL	Vispasta
TR	Balik ezmesi

335 FISH PIE

Fish, often minced and sometimes mixed with vegetables, particularly potato, and baked; may have pastry casing.

Marketed fresh or frozen.

D	Fischpastete	DK	Fiskepie
GR		I	Terrina di pesce
J		N	Fiskepai
P	Terrina de peixe	S	Fiskpaj
YU	Riblja pita	FI	Kalapiirakka

TOURTE DE POISSON 335

Poisson coupé et parfois mélangé avec des légumes, surtout des pommes de terre, et cuit au four; peut être présenté en croûte.

Commercialisé frais ou congelé.

E	Pastel de pescado
IS	Fiskbúðingur
NL	Vispastei
TR	Balik böreği

336 FISH PORTION

(i) A piece of fish cut to reasonable size for the individual for retail sale; may be all or part of a + FILLET, or + STEAK; may be fresh, fried or frozen.

D		DK	
GR	Merida psarioú	I	Porzione di pesce
J	Kirimi	N	Fiskestykke
P	Porção de peixe	S	Fiskportion
YU	Ribljí odrezak, riblja porcija	FI	Kala-annos

(ii) In U.S.A. portions are rectangular-shaped unglazed masses of cohering pieces of fish flesh, cut from frozen fish blocks.

Portions weigh not less than 1½ oz. (about 40 g) and are at least ¾ in. (1 cm) thick.

Portions may be raw, battered or breaded, fried or uncooked, then quick frozen after packing.

(i) Morceau de poisson correspondant à une ration individuelle, pour la vente au détail. Peut être frais, frit ou congelé.

E	Porción de pescado
IS	Fisk-skammtur
NL	Vismoot
TR	Balik porsiyonu

(ii) Aux E.U. les portions sont des morceaux rectangulaires coupés dans des blocs de poisson congelé.

Ces portions pèsent au moins 40 g et ont une épaisseur de 1 cm au moins.

Les portions peuvent être crues, passées dans une pâte à frire ou panées, frites ou non cuisinées ou congelées rapidement après emballage.

336.1 FISH PROTEIN CONCENTRATE (FPC)

Any stable fish preparation intended for human consumption, in which the protein is more concentrated than in the original fish; marketed in granular, powdered or extract form; water can be removed by drying or solvent extraction. Two types exist i.e. A and B of which type A is odourless and colourless while type B not, principally due to different fat content (less than 1% in type A, less than 10% in type B)

CONCENTRE DE PROTÉINES DE POISSON 336.1

Toute préparation de poisson pour la consommation humaine, dans laquelle la protéine est plus concentrée que dans le poisson; commercialisée en granulés, en poudre ou sous forme d'extract. L'élimination de l'eau peut se faire par séchage ou extraction aux solvants. Il existe deux types, A et B; le type A est inodore et incolore tandis que le type B ne l'est pas en raison notamment de la différence de teneur en graisse (moins 1% pour le type A, moins 10% pour le type B).

337 FISH PUDDING

Composition as + FISH BALL.

Marketed fresh (for local consumption) canned or deep frozen. Canned fish pudding is normally pre-cooked in cans before sealing and heat processing.

See also + FISH CAKE, + FISCH-FRIKADELLEN (Germany).

D
GR
J
P Pudim de peixe
YU

DK
I Pasticcio di pesce
N Fiskepudding
S Fiskpudding
FI Kalamassa

E
IS Fiskbúðingur
NL Vispudding
TR Balıktan puding

338 FISH SALAD

Cooked, salted or marinated fish, diced, with spices, diced onions, cucumbers and vegetables mentioned for the type of salad, mixed with vinegar and edible oil or mayonnaise. Minimum fish contents are fixed for various special types.

See + HERRING SALAD, + TUNA SALAD, also made from Crustacea, e.g. KRABBENSALAT (Germany).

D Fischsalat
GR Psarosalatata
J
P Salada de peixe
YU

DK Fiskesalat
I Insalata di pesce
N Fiskesalat
S Fisksallad
FI Kalasalaati

SALADE DE POISSON 338

Poisson cuit, salé ou mariné, coupé en petits cubes, avec addition d'épices, d'oignon émincé, de concombre et de légumes variés suivant le genre de salade, assaisonné de vinaigre et d'huile comestible ou de mayonnaise.

Le contenu minimum en poisson varie suivant les salades.

Voir + SALADE DE HARENG, + DE THON. Peut être faite avec des crustacés: ex. + SALADE DE CRABE (Allemagne).

E Salpicón de pescado
IS Fisksalat
NL Vis salade
TR Balık salatası

339 FISH SAUSAGE

Fish flesh ground with a small amount of fat, seasoning and sometimes a cereal filler; packed into sausage casing, sometimes cooked; the contents may be smoked before filling the case, or the whole sausage smoked afterwards; may be sold skinless or with skin on. Tuna meat is much used for sausage manufacture, e.g. + TUNA LINKS.

Marketed fresh, semi-preserved, pasteurised or canned.

See also + FISH WIENER (U.S.A.).

D Fischwurst
GR
J Fisshu sôsêji,
gyoniku soseji
P Salsicha de peixe
YU Riblje kobasice

DK Fiskepølse
I Salsiccia di pesce
N Fiskepølse
S Fiskkorv
FI Kalamakkara

SAUCISSE DE POISSON 339

Chair de poisson broyée avec une petite quantité de graisse, éventuellement des matières amyliacées de complément, assaisonnée et mise dans un boyau à saucisse, parfois cuite; le saucisse terminée, ou son contenu avant boudinage, peut être fumée; commercialisée avec ou sans peau. La chair du thon est fréquemment utilisée pour la fabrication des saucisses de poisson (ex.: + TUNA LINKS).

Commercialisé frais, en semi-conserve, en conserve ou pasteurisé.

Voir aussi + FISH WIENER (E.U.).

E Embutido de pescado
IS Fiskpylsa
NL Visworst
TR Balık sosisi

340 FISH SCALES

Scales from fish such as herring and allied spp. are used for the preparation of pearl essence and for coating imitation pearls.

See also + GUANIN, + PEARL ESSENCE.

D Fischschuppe
GR Lépia psariou
J Sakana-no-uroko, gyorin
P Escamas de peixe
YU Riblje ljuske

DK Fiskeskæl
I Scaglie di pesce
N Fiskeskjell, (risp)
S Fiskfjäll
FI Kalansuomu

ÉCAILLES DE POISSON 340

Les écailles de poisson (notamment du hareng et espèces voisines) servent à la préparation de l'essence d'Orient pour le revêtement des fausses perles.

Voir aussi + GUANINE, + ESSENCE D'ORIENT.

E Escamas de pescado
IS Hreistur
NL Visschubben
TR Balık pulu

341 FISH SCRAP (U.S.A.)**341**

- (i) Other term for + FISH WASTE.
 (ii) Unground fish meal as it leaves the dryer (U.S.A.).

- (i) + DÉCHETS DE POISSON.
 (ii) Chair du poisson après dessiccation, prête pour le broyage (E.U.).

342 FISH SILAGE**POISSON ENSILÉ 342**

Liquefied fish or fish waste produced as a result of self-digestion after the addition of acid, or as a result of fermentation of the waste mixed with molasses and yeast; the liquid silage can be concentrated to bring the water content down from about 80% to 50%; used for animal feeding, usually in areas close to the point of manufacture.

Produit plus ou moins liquéfié résultant de la digestion par voie enzymatique ou chimique (acides) de déchets de poisson mélangés à des mélasses et levures; le liquide peut être concentré de façon à réduire la teneur en eau de 80% à 50%; sert pour l'alimentation des animaux, habituellement dans des régions proches des points de fabrication.

See + ANIMAL FEEDING STUFF.

Voir + ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX.

D Fischsilage
GR

DK Fiskeensilage
I Residui di pesce idrolizzati

E Pescado "ensilado"
IS

J
P Peixe ensilado
YU Riblja pulpa

N Fiskeensilage
S Fiskensilage
FI Happo-tai fermentoinnilla säilötty kala, rehulaatu

NL Vissilage
TR

343 FISH SKIN**PEAU DE POISSON 343**

Used for the manufacture of glue, and of leather; e.g. from sharks, but also other spp.

Sert à la fabrication de colles et de cuirs; ex. requins et autres espèces.

D Fischhaut
GR Dérmata ixthíos
J Gyo-hi, sakana no kawa
P Pele de peixe
YU Riblja koža

DK Fiskeskinn
I Pelle di pesce
N Fiskeskinn
S Fiskskinn
FI Kalannahka

E Pielés de pescado
IS Fiskroð
NL Vishuiden
TR Balık derisi

344 FISH SOUP**SOUPE DE POISSON 344**

Soup made from fish or other marine animals, seasoning added and eventually served with flavouring vegetables, sometimes containing pieces of fish.

Soupe à base de poissons ou autres animaux marins, assaisonnée et éventuellement accompagnée de légumes aromatiques; contient parfois des morceaux des poissons de préparation.

Marketed canned, dried or bottled (Netherlands).

Commercialisée en conserve, déshydratée ou en bocal (Pays-Bas).

See also + FISH
 + BOUILLABAISSÉ.

Voir aussi + POTAGE AU POISSON,
 + BOUILLABAISSÉ.

D Fischsuppe
GR Psarosoupa

DK Fiskesuppe
I Brodo di pesce in scatola

E Sopa de pescado
IS Fisksúpa

J Fisshu sūpu, uo-jiru
P Sopa de peixe
YU Riblja juha

N Fiskesuppe
S Fisksoppa
FI Kalakeitto

NL Vissoep
TR Balık çorbası

345 FISH STEARIN**STÉARINE DE POISSON 345**

A solid produced by separating chilled + FISH OILS: used mainly for manufacture of lubricants and low grade soaps.

Solide produit par décantation des + HUILES DE POISSON réfrigérées; sert surtout à la fabrication de lubrifiants et de savons de basse qualité.

D
GR
J Gyo-rô, gyo-shi
P Estearina de peixe
YU Riblji stearin

DK Fiskestearin
I Stearina di pesce
N Fiskestearin
S Fiskstearin
FI Kalastearini

EW Estearina de pescado
IS Fisk-sterin
NL Visstearine
TR Balık stearini

346 FISH STICKS

See also + CRAB STICKS

Uniform rectangular sticks of fish cut from a block of frozen white fish fillets, breaded, fried in fat or left uncooked; after packing quick frozen.

Also called FISH FINGERS.

In Canada minimum weight is one ounce (about 28 g) and the largest dimension must be at least three times that of the next largest dimension.

D Fischstäbchen
GR
J Fisshu suchikku
P Palitos de peixe
YU

DK Fish sticks
I Pesce fritto a bastoncini
N Fish sticks
S Fiskpinnar
FI Kalapuikko

BATONNETS DE POISSON 346

Voir aussi + BATONNETS DE CRABE

Morceaux rectangulaires de poisson coupés dans un block de filets de poisson maigre congelé, puis panés et frits dans une matière grasse ou laissés crus; congelés après l'emballage.

Au Canada, le poids net minimum est une once (environ 28 g) et la longueur du morceau doit être au moins trois fois sa largeur ou sa hauteur.

E Tacos de pescado
IS Fiskstaur
NL Visvingers, fishsticks
TR

347 FISH TONGUES

Sometimes with cheeks; marketed fresh, frozen or cured.

D Fischzunge
GR Psaróglousses
J Uo no shita
P Línguas de peixe
YU Riblji jezik

DK Fisketunger
I Linque di pesce
N Fisketunger
S Fisktungor
FI Kalankieli

LANGUES DE POISSON 347

Commercialisées, quelquefois avec les joues de poisson, fraîches, congelées ou préparées.

E Linguas de pescado
IS Gellur
NL Vistongen
TR Balık dili

348 FISH WASTE

All parts of the fish discarded during processing for human consumption; also called + FISH SCRAP, FISH OFFAL; filleted offal also called GURRY (U.S.A.).

Used for the manufacture of fish meal and oil, for feeding to pets, fur-bearing animals and hatchery fish, and for the manufacture of a variety of by-products, including + PEARL ESSENCE, + ISIN-GLASS, + GLUE, PROTEINS, VITAMINS.

In various countries the equivalent to fish waste is also used synonymously to + TRASH FISH and + INDUSTRIAL FISH.

See also + ANIMAL FEEDING STUFFS.

D Fischabfälle
GR Aporrímata psariou
J Gyokasu, gyorui-no-haikibutsu
P Desperdícios de peixe
YU Riblji otpaci

DK Fiskeaffald
I Residui di pesce
N Fiskeavfall
S Fiskavfall
FI Kalanperkausjäte

DÉCHETS DE POISSON 348

Toutes les parties de poisson enlevées pendant le parage pour la consommation humaine.

Servent à la fabrication de farines de poisson et d'huiles destinées à l'alimentation des animaux domestiques, des animaux à fourrure ou des piscicultures; servent également à la fabrication de sous-produits dont + L'ESSENCE D'ORIENT, + L'ICHTHYOCOLLE, + la COLLE, PROTÉINES, VITAMINES.

Voir aussi + ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX.

E Desperdicios de pescado
IS Fiskúrgangur
NL Visafval
TR Balık artıkları

349 FISH WIENER (U.S.A.)

Term used in U.S.A. for smoked + FISH SAUSAGE.

D Geräucherte Fischwurst
GR
J
P Salsicha de peixe fumado
YU Dimljena riblja kobasica

DK
I Salsicce affumicate di pesce
N Wienerpølse av fisk
S Røkt fiskkorv
FI Savustettu kalamakkara

E Salchichas de pescado ahumado
IS Reyktar fiskpýlsur
NL Gerookte visworst
TR

Terme employé aux Etats-Unis pour désigner la + SAUCISSE DE POISSON fumée.

349

350 FIVEBEARD ROCKLING**MOTELLE À CINQ BARBILLONS 350***Ciliata mustela* or/ou *Onos mustela*Belonging to the family *Gadidae*.De la famille des *Gadidae*.

See also + ROCKLING.

Voir aussi + MOTELLE.

D Fünfbärtelige
Seequappe
GR Gaidourópsaro
J
P Laibeque
YU Ugorova mater

DK Femtrådet havkvabbe
I Motella
N Femtrådet tangbrosme
S Femtömmad skärlånga
FI Viisiviiksimade

E Mollareta
IS
NL Vijfdradige meun
TR Gelincik

351 FLAKE**351**

One of the recommended trade names for + DOG-FISH in U.K.; may also be called + HUSS or + RIGG.

Nom recommandé pour + CHIEN au Royaume-Uni.

In New Zealand, a trade name for + SCHOOL SHARK.

352 FLAKED CODFISH**FLOCONS DE MORUE 352**

- (i) Other term used for + SHREDDED COD; see this entry.
(ii) May also refer to salted cod that has been dried on flakes (raised platforms for natural air drying).
Similar product in Japan is + SOBORO.

- (i) Terme synonyme de + RETAILLES DE MORUE; voir cette rubrique.
(ii) Peut également désigner la morue salée, séchée sur claies (plateformes dressées pour le séchage à l'air).
Produit semblable au Japon, le + SOBORO.

353 FLAPPER SKATE**POCHETEAU GRIS 353***Raja batis* or/ou *Raja macrorhynchus*

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called TRUE SKATE, BLUE SKATE, GRAY SKATE, BLUET.

Appelé encore RAIE GRISE, POUCHETEAU BLANC.

See also + SKATE and + RAY.

Voir aussi + RAIE.

D Glattrochen
GR Sélahi-vathi
J
P Raia-oirega
YU Raža velika, volina

DK Skade
I Razza bavosa
N Storskate, glattrokke
S Slätrocka
FI Silorausku

E Raya noruega
IS Skata
NL Vleet
TR Vatoz

354 FLATFISH**POISSON PLAT 354**

Any fish of the order *Heterosomata*, e.g. halibut, turbot, plaice, sole, flounder, etc.

Tout poisson de l'ordre des *Heterosomata*, ex.: flétan, turbot, pile, sole, flet, etc.

D Plattfisch
GR Glossoidi
J Hirame-karei-ru
P Peixe chato

DK Fladfisk, flynderfisk
I Pleuronettiiformi
pesce ossei piatti
N Flyndrefisk, (flatfisk)
S Flundrefisk,
flatfisk, plattfisk
FI Kampela, pallas

E Pez plano
IS Flatfiskur
NL Platvis
TR Yassi balik

YU

Hippoglossoides dubius

(Japan)

Belonging to the *Pleuronectidae*; see + FLOUNDER; same genus as + AMERICAN PLAICE.

One of the best species of flatfish in northern Japan.

Marketed fresh.

J Akagarei

(Japan)

De la famille des *Pleuronectidae*; voir + FLET; du même genre que la + PLIE CANADIENNE.

L'une des meilleures espèces de poisson plat dans le nord du Japon.

Commercialisé frais.

Hippoglossoides elassodon

FLATHEAD SOLE

(North Pacific)

356 FLATHEAD

PLATYCEPHALIDÉ 356

PERCOPHIDIDAE

(i) (Cosmopolitan)

(i) (Cosmopolite)

Bembros anatirostris

(a) DUCKBILL FLATHEAD
(Atlantic - N. America)

(a)
(Atlantique - Amérique du Nord)

Bembros gobioides

(b) GOBY FLATHEAD
(Atlantic - N. America)

(b)
(Atlantique - Amérique du Nord)

PLATYCEPHALIDAE

(ii) (Indo-Pacific/E. Atlantic/Mediterranean)

(ii) (Indo-Pacifique/Atlantique E./Méditerranée)

Platycephalus indicus

(a) BARTAIL FLATHEAD
(Indo-Pacific/E. Mediterranean)
(b) In Australia, refers to *Neoplatycephalus* spp. and *Trudis* spp.; SAND FLATHEAD (*Trudis bassensis*) and LONGNOSE FLATHEAD (*Trudis caeruleopunctatus*).

(a) PLATYCÉPHALE INDIEN
(Indo-Pacifique/Méditerranée orientale)
(b) En Australie, s'applique aux espèces *Neoplatycephalus* et *Trudis* (ex. *Trudis bassensis* et *Trudis caeruleopunctatus*).

Marketed fresh whole fish and fillets.

Commercialisé entier et en filets.

(iii) In Australia and New Zealand DEEPSEA FLATHEAD or SPINY FLATHEAD refers to *Hoplichthys haswelli*.

(iii) En Australie et Nouvelle Zélande DEEPSEA FLATHEAD (anglais) se réfère au *Hoplichthys haswelli*.

D Krokodilfisch
GR
J Kochi
P Sapateiro
YU

DK
I
N
S
FI Lättäsimplu

E
IS
NL
TR

357 FLATHEAD SKATE

357

Raja rosispinis

(Pacific - N. America/Siberia)

(Pacifique - Amérique du Nord/Sibérie)

See also + SKATE.

Voir aussi + RAIE.

358 FLECKHERING (Germany)

HARENG FLAQUÉ (Allemagne) 358

Herring split down the back like kippered herring and hot-smoked.

Hareng ouvert le long du dos comme le kipper, et fumé à chaud.

Also called "KIPPER AUF NORWEGISCHE ART".

Egalement appelé "KIPPER AUF NORWEGISCHE ART".

D Fleckhering
GR
J
P Arenque fumado a quente
YU

DK Flækket røget sild
I
N
S
FI

E
IS
NL Goudharing
TR

Any of the four longitudinal segments or portions of flesh, which has been removed from a halibut carcass by knife cuts made parallel to the backbone of the fish.

Also called FLITCH.

Désigne un des quatre morceaux ou portions de chair de flétan, coupés parallèlement à l'arête dorsale.

Appelé aussi FLITCH.

360 FLOUNDER

FLET COMMUN 360

Platichthys flesus

(i) (Atlantic/North Sea)

Should be referred to as EUROPEAN FLOUNDER.

Also called BUTT, MUD FLOUNDER, WHITE FLUKE or FLUKE.

Marketed:

Fresh: whole gutted, or as fillets, with or without skin.

Frozen: whole gutted, or as fillets, with or without skin.

Smoked: whole, headed and gutted fish, salted and hot-smoked.

D Flunder, Butt, Struffbutt

GR Chamatida

J Karei

P Solha das pedras patrúcia

YU Iverak, jandroga

DK Skrubbe, flynder

I Passera pianuzza

N Skrubbe

S Skrubba, skrubbskadda, Skrubb-flundra, flundra

FI Kampela

E Platija

IS Flundra

NL Bot

TR Derepisizi

(ii) Flounder is also used as a general name for various flatfishes, especially *Pleuronectidae* (in N. America called RIGHTEYE FLOUNDER) and *Bothidae* (in N. America called LEFTEYE FLOUNDER); these are all listed under individual names e.g.: + ARCTIC FLOUNDER, + ARROW-TOOTH FLOUNDER, + FLUKE, + SMOOTH FLOUNDER, + STARRY FLOUNDER, + WINTER FLOUNDER, + YELLOWTAIL FLOUNDER.

For example, in ICNAF statistics the group "FLOUNDER" comprises the following species; + AMERICAN PLAICE, + GREENLAND HALIBUT, + SUMMER FLOUNDER, + WINTER FLOUNDER, + WITCH and + YELLOWTAIL FLOUNDER.

Other species also belong to the *Pleuronectidae*, e.g. + HALIBUT, + PLAICE, + SOLE, + WITCH, + REX SOLE, etc.

In U.S.A. many flounders also referred to as + SOLE.

In New Zealand FLOUNDER refers to some *Rhombosolea* species, while others are referred to as + SOLE.

(i) (Atlantique/Mer du Nord)

Commercialisé:

Frais: entier et vidé; en filets avec ou sans peau.

Congelé: entier et vidé; en filets avec ou sans peau.

Fumé: entier, étêté et vidé, puis salé et fumé à chaud.

(ii) Il existe une grande variété de poissons plats, dont les *Pleuronectidae* et les *Bothidae* (quelquefois désignés comme PLIE) répertoriés sous leur nom individuel, par exemple: + FLÉTAN DU PACIFIQUE, + CARDEAU, + PLIE LISSE, + PLIE DU PACIFIQUE, + PLIE ROUGE, + LIMANDE À QUEUE JAUNE.

Par exemple, dans les statistiques de l'ICNAF, le groupe "FLOUNDER" (anglais) comprend les espèces suivantes: + BALAI, + FLÉTAN NOIR, + CARDEAU D'ÉTÉ, + PLIE ROUGE, + PLIE GRISE et + LIMANDE À QUEUE JAUNE.

D'autres espèces appartiennent également à la famille des *Pleuronectidae*, par ex. le + FLÉTAN, le + CARRELET, la + SOLE, la + PLIE GRISE, etc.

En Nouvelle-Zélande FLOUNDER (anglais) se réfère aux espèces *Rhombosolea* tandis que d'autres se rapportent à + SOLE (anglais)

361 FLUKE

CARDEAU 361

PARALICHTHYS spp.

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

(i) Belonging to the family *Bothidae*:

(i) De la famille des *Bothidae*:

Paralichthys albigutta

(a) GULF FLOUNDER

(a) CARDEAU TROIS YEUX

[CONTD.]

(b) FOURSPOT FLOUNDER

Paralichthys oblongus

(b) CARDEAU À QUATRE OCELLES

(c) + SUMMER FLOUNDER

Paralichthys dentatus(c) + CARDEAU D'ÉTÉ
peut être commercialisé sous le nom de
CARDINE DU CANADA.

(d) SOUTHERN FLOUNDER

Paralichthys lethostigma

(d)

(e) + BASTARD HALIBUT

Paralichthys olivaceus

(e) + CARDEAU HIRAME

(N.W. Pacific)

Other *Paralichthys* spp. might be referred
to as halibut, e.g. + CALIFORNIA
HALIBUT.

(Pacifique nord-ouest)

D'autres espèces *Paralichthys* sont appel-
ées flétans, ex.: + FLÉTAN DE CALIFOR-
NIE.

See also + FLOUNDER.

NL (c) Zomervogel

362 FLYING FISH

EXOCET (POISSON VOLANT) 362

EXOCEOETIDAE

(Cosmopolitan, in tropical seas)

(Cosmopolite, eaux tropicales)

Exocoetus volitans

(a) TROPICAL TWO-WING FLYINGFISH

(a) EXOCET VOLANT

(N. America)

(Amérique du Nord)

Exocoetus obtusirostris

(b) OCEANIC TWO-WING FLYINGFISH

(b) EXOCET BOULEDOGUE

(N. America)

(Amérique du Nord)

CYPSELURUS spp.

(c) (N. America/Japan)

(c) (Amérique du Nord/Japon)

PROGNICHTHYS spp.

(d) (Japan)

(d) (Japon)

Marketed fresh or dried in Japan.

Commercialisés frais ou séchés au Japon.

D Fliegender Fisch

DK Flyvefisk

E Pez volador

GR Chelidonópsaro

I Pesce volante,
esoceto volante

IS Flugfiskur

J Tobiuo

N Flygefisk

NL Vliegende vis

P Peixe-voador

S Flygfisk
(a) Större flygfisk

TR Uçan balık

YU Poletuša

FI Liitokala

363 FLYING GURNARDS

POULE DE MER 363

DACTYLOPTERIDAE

(Atlantic - Europe/N. America)

(Atlantique - Europe/Amérique du Nord)

Especially *Dactylopterus volitans* (Europe) and
Cephalacanthus volitans (N. America).Notamment *Dactylopterus volitans*, (Europe) et
Cephalacanthus volitans (Amérique du Nord).Appelé aussi DACTYLOPTÈRE et HIRON-
DELLE.

D Flughahn

DK Flyveknurhane

E

GR Chelidonópsaro

I Civetta di mare

IS

J Semi hóbó

N

NL

P Cabrinha-de-leque

S Flygsimpa

TR Uçan

YU Kokot letač

FI Perhossimppu

Todarodes sagittatus
TOUTENON COMMUN

(Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)

Also called by its French name CALMAR.

Marketed:**Fresh:** whole, ungutted; split or gutted.**Frozen:** whole, ungutted or gutted, split.**Dried:** sun-dried (Mediterranean).**Canned:** precooked, put in cans with edible oil or in its own ink.**Commercialisé:****Frais:** entier et non vidé; tranché ou vidé.**Congelé:** entier et non vidé; ou vidé et tranché.**Séché:** au soleil (Méditerranée).**Conserved:** précuit, mis en boîtes avec de l'huile comestible, ou recouvert de l'encre même du calmar.**D** Pfeilkalmar**GR** Thrápsalo**J****P** Potra, pota**YU** Lignjun, totan**DK** Blæksprutte**I** Totano**N****S****FI****E** Volador, tota**IS** Smokkfiskur, kolkrabbi**NL****TR** Uçan kalamar

365 FOOTS

365

Liquor remaining from steamed cod livers after removal of oil; may be concentrated for use as animal food, manufacture of cod liver meal.

Also liquor remaining after cooked fish is pressed in fish meal manufacture

Résidu liquide, après l'extraction de l'huile des foies de morue passés à la vapeur; peut être concentré pour l'alimentation du bétail ou ajouté dans la fabrication de la farine de foie de morue.

Aussi résidu liquide de poisson cuit au cours de la fabrication de farine de poisson.

D**GR****J** Kanyu no niziru**P** Sedimentos**YU****DK****I****N** Fot**S****FI****E****IS** Grútur**NL****TR**

366 FORKBEARD

PHYCIS 366

Two species belonging to the family *Gadidae*:Deux espèces de la famille des *Gadidae*:*Urophycis blennoides* or/ou *Phycis blennoides*

(a) GREATER FORKBEARD

(a) Appelé aussi PHYCIS DE FOND

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called FORKED HAKE.

Raniceps raninus

(b) LESSER FORKBEARD

(b) GRENOUILLE DE MER

(Atlantic)

(Atlantique)

Also called TADPOLE FISH, TRIFURCATED HAKE.

D (a) Gabeldorsch
(b) Froschquappe**GR** Pontikós**J****P** (a) Abrótia-do-alto
(b) Rainúnculo-negro**YU** Tabinja**DK** (a) Skælbrosme
(b) Sortvels**I** Musdea bianca,
mustella**N** (a) Skjellbrosme
(b) Paddetorsk**S** (a) Fjällbrosme
(b) Paddtorsk**FI** (a) Suomuturska
(b) Mustaturska**E** Brótola de fango
brótola de roca**IS** Litla brosma**NL** (a) Sluismeester
Gaffelkabeljauw
(b) Vorskwaab**TR**

Enchelyopus cimbrius or/ou *Onos cimbrius*

(Atlantic – Europe/N. America)

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

Belongs to the family *Gadidae*.De la famille des *Gadidae*.

See also + ROCKLING.

Voir aussi + MOTELLE.

D Vierbärtelige Seequappe
GR
J
P Laibeque
YU

DK Firtrådet havkvabbe
I
N Firskejget tangbrosme
S Fyrtömmad skälånga
FI Neliviiksimade

E
IS Blákjafta
NL Vierdradige meun
TR

368 FREEZE DRYING

CRYODESSICATION 368

A process of dehydration under vacuum starting from the frozen state. The frozen substance having been placed under reduced pressure, the existing ice is sublimated (directly transformed to vapour), leaving a fine, porous structure favourable to re-hydration.

Aussi appelé LYOPHILISATION. Procédé de déshydratation sous vide à partir de l'état congelé. La matière congelée étant placée sous pression réduite, la glace formée se sublime (passe directement à l'état de vapeur) en laissant une structure finement poreuse favorisant la réhydratation.

See also + DRIED FISH, + DEHYDRATED FISH.

Voir aussi + POISSON SÉCHÉ, + POISSON DÉSHYDRATÉ.

D Gefriertrocknung
GR
J Töketsu-kansô
P Secagem por meio de refrigeração
YU Mršava riba

DK Frysetørring
I Essicazione per refrigerazione accelerata
N Frysetörking
S Frystorkning
FI Pakkaskuivaus

E Criodesecación
IS Frostþurrkun
NL Vriesdrogen
TR Dondurup kurutma

369 FRESH FISH

POISSON FRAIS 369

- (i) In terms of quality, fish that has spoiled little or not at all.
- (ii) As marketing term, fish that is preserved by chilling.
- (iii) Fish or parts of fish in their natural state (as opposed to + FROZEN FISH, etc.).
- (iv) In Germany the term "Frischfisch" is also used synonymously with + WHITE FISH.
- (v) In U.S.A. may refer to thawed fish packaged for sale as fresh fish.

- (i) Sur le plan de la qualité, poisson qui n'a subi aucune détérioration.
- (ii) Commercialement, poisson conservé par réfrigération.
- (iii) Poisson ou parties de poisson à l'état naturel, par opposition à + POISSON CONGELÉ, etc.
- (iv) En Allemagne, le terme "Frischfisch" est utilisé pour + POISSON MAIGRE.
- (v) Aux E.U. peut s'appliquer au poisson décongelé vendu emballé comme poisson frais.

D Frischfisch
GR Nopí ihthis
J Sengyo
P Peixe fresco
YU Svježa riba

DK Fersk fisk
I Pesce fresco
N Fersk fisk
S Färsk fisk
FI Tuore kala

E Pescado fresco
IS Ferskur fiskur
NL Verse vis
TR Taze balik

370 FRESHWATER PRAWN

BOUQUET PINTADE 370

Macrobrachium carcinus

(Freshwater/Atlantic/Pacific – N. America)

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Belongs to the family *Palaemonidae* (see + PRAWN and + SHRIMP).De la famille des *Palaemonidae* (voir + CRE-VETTE).

D
GR
J
P Camarão de água doce
YU

DK
I Gambero americano d'acqua dolce
N
S
FI

E
IS
NL
TR Tatlı su midye tûrû

371 FRIED FISH

Fish or pieces of fish dipped in batter or breaded and fried in oil or in edible deep fat, sold hot or cold (either chilled or frozen); the pieces may be whole fillets or pieces of fillet, steaks, or small fish that have been headed and cleaned.

D Bratfisch
GR Psári tiganító
J Sankana-no-furai,
sakana-no-tempura
P Peixe frito
YU Pržena riba

DK Stegt fisk
I Pesce fritto
N Stekt fisk
S Stekt fisk
FI Friteerattu,
uppopaistettu kala

POISSON FRIT 371

Poissons ou morceaux de poisson trempés dans une pâte, ou panés, et frits dans de l'huile comestible, vendus chauds ou froids (réfrigérés ou congelés), existant sous forme de filets, de morceaux de filet, de tranches ou de petits poissons étêtés et nettoyés.

E Pescado frito
IS Steiktur fiskur
NL Gebakken vis
TR Tavada balik
kızartması

372 FRIGATE TUNA

(Cosmopolitan)

Also called FRIGATE MACKEREL (U.S.A.), PLAIN BONITO, LEADENALL, BULLET MACKEREL, MARU FRIGATE MACKEREL; used in some tuna industries; see also + TUNA.

D Fregattmakrele
GR Kopani-Kopanaki
J Hira-soda, soda-gatsuo
P Judeu
YU Trup, rumbac

Auxis thazard

(Cosmopolite)

Aussi appelé MELVA (Espagnol).
Utilisé dans l'industrie du thon; voir aussi + THON.

DK Auxide
I Tombarello
N Auxid
S Auxid
FI Auksidi

E Melva
IS
NL Fregatmakreel
TR Gobene, tombile

AUXIDE 372

373 FRILL SHARK

(Widespread)

See also + SHARK.

D Kragenhai, Kraushenhai
GR
J Rabuka
P Tubarão,
cobra
YU

Chlamydoselachus anguineus

(Répandu)

Voir aussi + REQUIN.

DK Kravehaj
I Squalo serpente
N Kragenhai
S Kråshaj
FI Kaulushai

REQUIN LÉZARD 373

374 FROG FLOUNDER

(Japan)

Belonging to the family *Pleuronectidae*.

Marketed fresh or alive.

See also + FLOUNDER.

J Meitagarei

Pleuronichthys cornutus

(Japon)

De la famille des *Pleuronectidae*.

Commercialisé frais ou vivant.

Voir aussi + FLET.

CARLOTTIN MEITA-GARE 374

375 FROG

(Cosmopolitan)

Skinned frog legs are marketed fresh or frozen.

D Frosch
GR Vátrahi
J Kaeru
P Rã
YU

RANIDAE

(Cosmopolite)

Les cuisses dépouillées sont commercialisées fraîches ou congelées.

DK Frø
I Rana
N Frosk
S Groda
FI Sammakko

E Rana
IS Froskur
NL Kikker, Kikvors
TR Kurbağa

GRENOUILLE 375

Lepidopus caudatus

(Cosmopolitan in warm seas)

(Cosmopolite, eaux chaudes)

Belongs to the family *Trichiuridae* (see + CUTLASSFISH).

Aussi appelé SABRE D'ARGENT.

Famille des *Trichiuridae* (voir aussi + POISSON SABRE).

See also + SCABBARDFISH.

Voir aussi + JARRETIÈRE.

D Degenfisch
GR Spathópsaro-ilios
J
P Peixe-espada
YU Zmijičnjak repaš, sablja

DK Størpe båndsfisk
I Pesce sciabola
N Reimfisk
S Strumpebandsfisk
FI Hopeahuotrakala

E Espadilla
IS
NL
TR

377 FROZEN FISH

Fish that has been subjected to freezing in a manner to preserve the inherent quality of the fish by reducing their average temperature to -18°C (0°F) or lower, and which are then kept at a temperature of -18°C (0°F) or lower (IIR/OECD Code of Practice for frozen fish).

The reduction of temperature in the fish has to be achieved in a sufficiently short time to give the product best quality; this depends on the type of product (fillets, whole fish, precooked fish, etc.).

Regulations with regard to maximum time have been laid down in various countries, e.g. in U.K. the temperature of the whole fish is to be lowered from 32°F to 23°F (0°C to -5°C) or lower in not more than two hours and the fish be kept in the freezer until the temperature of the warmest part of the fish has been reduced to -5°F (-20°C) or lower (U.K. definition of QUICK FROZEN FISH); according to U.S. recommendations the temperature should be lowered to 0°F (-18°C) in 36 hours or less.

The term "frozen fish" is synonymously used with DEEP FROZEN FISH and QUICK FROZEN FISH.

D Gefrierfisch
Gefrorener Fisch
GR Katepsigmeni ithis
J Reitô-gyo
P Peixe congelado
YU Smrznuta riba

DK Frossen fisk
I Pesce congelato
N Frossen fisk
S Fryst fisk
FI Pakastekala

E Pescado congelado
IS Freðfiskur, frystur fiskur
NL Bevroren vis
TR Donmuş balık

377.1 FUNORI

Name employed in Japan for *Gloiopeltis* spp. Sea-weeds utilised for adhesive.

FUNORI 377.1

Terme employé au Japon pour désigner les espèces *Gloiopeltis*. Algues utilisées dans la fabrication des adhésifs.

378 FURIKAKE (Japan)

+ FISH FLOUR dried after cooking with seasonings and then mixed with spices or other ingredients.

FURIKAKE (Japan) 378

+ FARINE DE POISSON comestible, séchée après cuisson avec assaisonnement, puis mélangée à des épices ou autres ingrédients.

379 FUSHI-RUI (Japan)

Dried strips of fish produced by repeated smouldering and drying after boiling; used as condiment or seasoning for various soups.

The term is usually preceded by the name of the fish, e.g. from mackerel, SABA-BUSHI (phonetic assimilation) or + KATSUOBUSHI (from skipjack).

See also + NAMARIBUSHI.

FUSHI-RUI (Japon) 379

Lanières de poisson séchées, préparées en les faisant mijoter et sécher à plusieurs reprises; servent de condiment ou d'assaisonnement pour différents potages.

Le terme est généralement précédé du nom du poisson utilisé, par ex: avec du maquereau: SABA-BUSHI (orthographe phonétique) avec de la Listao: + KATSUOBUSHI.

Voir aussi + NAMARIBUSHI.

380 GABELROLLMOPS (Germany)

Small + ROLLMOPS from fillets of small Baltic herring, with or without skin, usually prepared without added vegetables, etc., in a light vinegar brine also with wine or in sauces, mayonnaise, remoulade.

See + DELICATESSEN FISH PRODUCT.

D Gabelrollmops
GR
J
P
YU

DK
I
N
S
FI Marinoitu silakkarulla

GABELROLLMOPS (Allemagne) 380

Petits + ROLLMOPS préparés avec les filets de petits harengs de la Baltique avec ou sans peau, généralement sans adjonction de légumes, dans une saumure légère de vinaigre ou de vin, ou en sauce mayonnaise, rémoulade, etc.

Voir + DELICATESSEN FISH PRODUCT.

E
IS
NL Rolmopsjes
TR

381 GAFFELBITDER

Different spelling used: GAFFELBITAR, GAFFELBITER, GAFFALBITAR.

Semi-preserved product prepared from fat herring gilled or headless, mildly cured with salt and sugar, most often also spices, ripened in barrels at moderate temperature; then filleted, skinned and cut into "tid bit" pieces, packed with spiced brine, also with vinegar, or with sauces in cans or glass jars.

Also called TIDBITS, HERRING TIDBITS or FORK TIDBITS.

See also + ANCHOSEN, + SPICED HERRING, + CUT SPICED HERRING, + HERRING CUTLETS.

In Iceland "Gaffalbitar" might also refer to a newly developed product: smoked herring packed in spiced soya-bean sauce.

D Gabelbissen
GR
J
P
YU

DK Gaffelbidder
I
N Gaffelbiter
S Gaffalbitar
FI Haarukkapala

GAFFELBITDER 381

Peut s'appeler indifféremment: GAFFELBITAR, GAFFELBITER, GAFFALBITAR.

Semi-conservée préparée à base de harengs gras vidés ou sans tête, macérés en barils, à une température modérée, dans une saumure légère, sucrée, fréquemment avec des épices; les harengs sont ensuite filetés, dépouillés et découpés en "tid bits" (bouchées) recouverts d'une saumure épicée, avec ou sans vinaigre, ou de sauces, et mis en boîtes ou en bocaux.

Appelés aussi TIDBITS, HERRING TIDBITS ou FORK TIDBITS.

Voir aussi + ANCHOSEN, + HARENG EPICÉ, + CUT SPICED HERRING, + FILETS DE HARENG.

En Islande, "Gaffalbitar" désigne aussi un nouveau produit: hareng, fumé recouvert de sauce de soja épicée.

E
IS Gaffalbitar
NL Gaffelbitter
TR

382 GAPER

- (i) Name used for + SOFT SHELL CLAM (*Mya arenaria*).
- (ii) Name also used for + COMBER (*Serranus cabrilla*) belonging to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

Le terme "GAPER" (anglais) est utilisé pour:

- (i) *Mya arenaria* (voir + MYE).
- (ii) *Serranus cabrilla* (voir + SERRAN).

382

Belone belone

(i) (N. Atlantic – Europe)

Belongs to the family *Belonidae* which are generally designated as + NEEDLEFISH. Also called BILLFISH, GARPIKE, GREENBONE, MACKEREL GUIDE, SEA NEEDLE, GAR, SEA GAR; sold fresh.

D Hornhecht
GR Zargána
J
P Piexe agulha
YU Iglica

DK Hornfisk
I Aguglia
N Horngjel
S Horngådda,
näbbgådda
FI Nokkakala

E Aguja
IS Geirsili
NL Geep
TR Zargana

(ii) In Australia refers to *Hemiramphus* spp. (see + HALFBEAK) which belong to the same order as *Belonidae*.

In New Zealand refers to *Hyporhamphus ihi* in the same family (*Hemirhamphidae*).

(iii) In U.S.A. might also refer to the family *Lepisosteidae* (freshwater species), but these are mainly termed GAR.

D Knochenhecht
GR
J
P
YU

DK
I
N
S Bengädda
FI Luuhauki

E
IS Geirsili
NL
TR

(i) (Atlantique Nord – Europe)

Aussi appelé AIGUILLE ou AIGUILLETTE. De la famille des *Belonidae*; généralement appelés + ORPHIE ou + AIGUILLE DE MER. Commercialisé frais.

(ii) Le nom ORPHIE se réfère aussi au *Scomberesox torston* (voir + ORPHIE/BALAOU), qui fait partie du même ordre que (i).

En Nouvelle-Zélande GARFISH (anglais) se réfère à *Hyporhamphus ihi* de la famille des *Hemirhamphidae*.

384 GÁROS (Greece)

Enzymatic preparation from hydrolysed livers of mackerel; used in Greece to accelerate maturing of freshly salted sardine and anchovy.

D
GR Gáros
J
P Garo
YU

DK
I Colatura
N
S
FI

E
IS
NL
TR

GÁROS (Grèce) 384

Préparation enzymatique de foies de maquereaux; utilisée en Grèce pour accélérer la maturation de sardines ou d'anchois fraîchement salés.

385 GARUM

Sauce produced in the Mediterranean regions by mixing whole ungutted fish with concentrated brine and exposing the mixture in jars for long periods to the sun.

For similar products see also + FERMENTED FISH SAUCE.

See also + PISSALA (France).

D
GR Gáros
J
P Garo
YU Garum

DK
I Garum
N
S
FI

E
IS
NL
TR

GARUM 385

Sauce préparée dans certaines régions méditerranéennes en mélangeant du poisson entier, non vidé, avec une saumure concentrée, et en exposant le mélange en bocaux au soleil pendant une longue période.

Produit semblable: + SAUCE DE POISSON FERMENTÉ.

Voir aussi + PISSALA.

396 GASPÉ CURE (Canada)

Light salted, pickle cured cod that has been dried to a moisture content of 34 to 36%; amber-coloured and translucent product of the Gaspé area.

See also + FALL CURE.

D
GR
J
P Cura do gaspé
YU

DK Gaspévirket klipfisk
I Baccalà san giovanni
N
S
FI

GASPÉ CURE (Canada) 386

Morue légèrement salée, saumurée et séchée à une teneur en eau de 34 à 36%; le produit transparent et couleur ambrée se fait dans la région du Gaspé.

Voir aussi + FALL CURE.

E
IS
NL
TR

387 GEELBECK

(S. Africa)

P Corvina de boca amarela

Atractoscion aequidens

(Afrique du Sud)

TÉRAGLIN 387**388 GELATIN(E)**

Soluble protein that can be prepared from the skins and swim badders of fish but largely produced from animal skins; used in the food and other industries.

See also + ISINGLASS.

DK Gelatine
GR Zelatina
J Zeratchin
P Gelatina
YU Želatina, hladetina

DK Gelatine
I Gelatina
N Gelatin
S Gelatin
FI Gelatini

GÉLATINE 388

Protéine hydrosoluble qui peut être préparée à partir de peaux et de vessies natatoires de poissons mais qui est généralement obtenue à partir de peaux et d'os d'animaux terrestres; utilisée dans l'industrie alimentaire.

Voir aussi + ICHTHYOCOLLE.

E Gelatina
IS Gelatini
NL Gelatine
TR Jelatin

388.1 GEMFISH

(Australia/New Zealand)

Also called + SOUTHERN KINGFISH, SILVER KINGFISH and HAKE.

Marketed: usually as filets, fresh or frozen.

Rexea solandri

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Commercialisé: habituellement en filets, frais ou congelés.

388.2 GHOST SHARK

(widespread)

DARK GHOST SHARK

(New Zealand)

PALE GHOST SHARK

(New Zealand, possibly elsewhere)

See also + CHIMAERA, + RABBIT FISH, and + RATFISH.

(répandu)

Hydrolagus novaezealandiae

(Nouvelle-Zélande)

HYDROLAGUS spp.

(Nouvelle-Zélande, également ailleurs)

Voir aussi + CHIMÈRE, et + CHIMÈRE D'AMÉRIQUE.

389 GIANT SEA BASS

(Pacific - N. America)

Also called PACIFIC BLACK SEA BASS, BLACK JEWFISH, PACIFIC JEWFISH.

See also + SEA BASS.

Stereolepis gigas

(Pacifique - Amérique du Nord)

Voir aussi + BAR.

D
GR
J Ishinagi
P
YU

DK
I Cernia gigante
N
S
FI

E
IS
NL Californische jodenvijs
TR

BARRÉAN GÉANT 389

The process of removing the gills, long gut and stomach from a fish such as the herring by inserting a knife at the gills; the milt or roe and some of the pyloric caeca are left in the fish. Also called GIP-PING: e.g. GIBBED HERRING.

See also + GUTTED FISH.

D Kehlen
GR Apenteromeni ihthis

J Tsubonuki
P Arenque de
guelras e visceras
YU Liofilizacija

DK Mavedragning
I Eviscerazione dagli
opercoli
N Fullganning
S Ganing, gälning,
fullganning nypning
FI Kalanperkaus

E
IS Slógráttur

NL Kaken
TR

Procédé par lequel on enlève les branchies et les viscères d'un poisson, le hareng par exemple, en insérant un couteau dans les ouies: la laitance ou la rogue et une partie du caecum pylorique restent dans le poisson.

Voir aussi + POISSON VIDÉ.

391 GILT HEAD BREAM

(E. Atlantic/Mediterranean)

Also called DORADE. Recommended trade name: SEA BREAM.

See also + SEA BREAM.

D Goldbrasse
GR Tsipoura
J
P Dourada
YU Komarča

DK
I Orata
N
S Guldbraxen
FI Kulataotsa-ahven

E Dorada
IS
NL Goudbrasem
TR Çipura

Sparus aurata

(Atlantique Est/Méditerranée)

Peut être commercialisé sous le nom de DAURADE.

Voir aussi + DORADE.

DORADE ROYALE 391

392 GILT SARDINE

(Mediterranean)

See + SARDINELLA.

D Sardinelle
GR Fríssa trichiós
J
P Sardinella lombuda
YU Srdela golema

DK
I Alaccia
N
S
FI Kultasardiini

E Alacha
IS
NL Oorsardientje
TR Sardalya

Sardinella aurita

(Méditerranée)

Voir + SARDINELLE.

ALLACHE 392

393 GISUKENI (Japan)

Small fish such as goby, pond smelt, young porgy, young horse mackerel, anchovy, shrimp, etc., dried simply or after baking or boiling, then soaked in a seasoning made from sugar, soy bean sauce etc., and dried again by smouldering.

GISUKENI (Japon) 393

Petits poissons tels que jeunes spares, jeunes chinchards, anchois, crevettes etc. simplement séchés, ou, après cuisson, trempés dans une sauce de soja sucrée et assaisonnée, séchés à l'étouffée.

394 GIZZARD SHAD

(Atlantic/Freshwater - N. America)

Also called NANNY SHAD, MUD SHAD, WINTER SHAD.

See also + SHAD.

Dorosoma cepedianum

(Eaux douces/Atlantique - Amérique du Nord)

Aussi appelée ALOSE AMÉRICAINE.

Voir aussi + ALOSE.

ALOSE NOYER 394

395 GLASGOW PALE (Scotland)

Variety of + EYEMOUTH CURE haddock that is smoked so lightly that it has the barest detectable smoky flavour and almost no colour.

Variante du + EYEMOUTH CURE: églefin si légèrement fumé qu'il a à peine le goût de fumé et n'a pratiquement aucune couleur.

395

396 GLAZING

The process of protecting unwrapped + FROZEN FISH against drying in cold storage, by dipping in cold water, or by brushing or spraying with cold water, immediately after freezing to form a thin protective skin of ice.

D Glasieren
GR Glasarisma
J Gureizu
P Vidragem
YU Glaziranje

DK Glasering
I Glassaggio
N Glasering
S Glasering
FI Glaseeraus

E Glaseado
IS Íshúpun
NL Glaceren
TR Glase

397 GOATFISH

(Cosmopolitan)

(a) + SURMULLET + RED MULLET
(Atlantic/Mediterranean)

(b) RED GOATFISH
(Atlantic - N. America)

(c) STRIPED MULLET
(Atlantic/Mediterranean)

(d) DWARF GOATFISH
(Atlantic - N. America)

(e)

(f)

(g)

(h) RED MULLET
(Australia/New Zealand)

Not to be confused with *Mugilidae* (see + MULLET).

D Meerbarbe
GR Barboúni, koutsomoúra
J Himeji

DK Mulle
I Triglia
N Mulle

P (a) Salmonete legitimo
(c) Salmonete da vasa
YU Trlje,
trlje odkamena

S Mullus
FI Mullo

MULLIDAE

(Cosmopolite)

Aussi appelé MULLET.

Mullus surmuletus

(a) + ROUGET-BARBET DE ROCHE
(Atlantique/Méditerranée)

Mullus auratus

(b) ROUGET-BARBET DORÉ
(Atlantique - Amérique du Nord)

Mullus barbatus

(c) ROUGET-BARBET DE VASE
(Atlantique/Méditerranée)

Upeneus parvus

(d) ROUGET-SOURIS MIGNON
(Atlantique - Amérique du Nord)

Pseudupeneus maculatus

(e) ROUGET-BARBET TACHETÉ

Pseudupeneus prayensis

(f) ROUGET-BARBET DU SÉNÉGAL

Mulloidichthys martinicus

(g) CAPUCIN JAUNE

Upeneichthys porosus or/ou *Upeneichthys lineatus*

(h)
(Australie/Nouvelle-Zélande)

A ne pas confondre avec les *Mugilidae* (voir + MUGE).

E Salmonete
IS Sæskeggur
NL (a) Koning van de
poon, mul
(b) Gestreepte
zeebarbeel
TR Tekir, barbunya,
Nil barbunyasi

398 GOBY

(Atlantic/Pacific/Freshwater - Cosmopolitan)

Various species in different waters.

Marketed fresh or alive (Japan, Spain); in Japan also dried like + YAKIBOSHI.

D Grundeln
GR Govil
J Haze
P Caboz
YU Glavoči

DK Kutling
I Gobido, ghiozzo
N Kutlinger
S Smörbult
FI Tokko

GOBIIDAE

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique - Cosmopolite)

Les espèces varient suivant les eaux où on les trouve.

Commercialisées fraîches ou vivantes (au Japon et en Espagne); au Japon, également séchées comme pour le + YAKIBOSHI.

E Góbido
IS Kytingur
NL Grondels
TR Büyük kaya balığı

GIVRAGE 396

Traitement par l'eau du + POISSON CONGELÉ (aspersion ou trempage) en vue de former à sa surface une mince couche de glace et d'empêcher la déshydratation.

399 GOLDEN CURE

Milder sort of + RED HERRING that is smoked only for five or six days instead of several weeks.

Also called MEDITERRANEAN CURE. In Canada also called + BLOATER.

See also + RED HERRING.

D
GR Govii
J

P Arenque doirado
YU

DK
I Aringhe dorate
N

S
FI

Forme douce du + HARENG ROUGE, fumé pendant cinq ou six jours au lieu de plusieurs semaines.

Voir aussi + HARENG ROUGE, + CRAQUELOT (ou BOUFFI).

E
IS
NL Dubbel gerookte
steurharing
TR

400 GOLDEN CUTLET

Cold smoked BLOCK FILLET of small haddock or whiting, sometimes dyed; available chilled or frozen.

See + FILLET.

D
GR
J
P Filete fumado
YU

DK
I Filetti affumicati
N
S
FI

Filet entier, fumé à froid, de petit églefin ou de merlan; quelquefois coloré; commercialisé réfrigéré ou congelé.

Voir + FILET.

E
IS
NL Koudgerookte vlinders
TR

401 GOLDFISH

CYPRIN DORÉ 401

Carassius auratus

(Freshwater)

(Eaux douces)

Originally Japan, introduced in many countries.

D'origine japonaise, a été introduit dans de nombreux pays.

D Goldfisch
GR Cheisopsaro
J Kingyo
P Peixe encarnado
YU

DK Guldansk
I Ciprino dorato
N Gullfisk
S Guldansk
FI Kultakala

E
IS
NL Goudvis
TR Kirmizi balik

402 GOLDLINE

SAUPE 402

Sarpa salpa

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Belonging to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM).

De la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

D Goldstrieme
GR Sálpa-sárpa
J
P Salema
YU Salpa

DK Okseøjefisk
I Salpa
N Okseøjefisk
S Oxøgonfisk
FI Boga

E Salema
IS
NL Gestreepte bokvis
TR Sarpan, çtari

403 GONADS

GONADES 403

Female gonads: see + ROE.

Gonades femelles: voir + ROGUE.

Male gonads: see + MILT.

Gonades mâles: voir + LAITANCE.

D Gonaden
GR Gonades
J Seishokusen
P Gónadas
YU

DK Kønorganer
I Gonadi
N Kjønnsorganer
S Gonader
FI Sukupuolielimet

E Gonadas
IS
NL Gonaden
TR

Osphronemus goramy

(Freshwater – India/Malaya/Réunion)

(Eaux douces – Inde/Malaya/Réunion)

Food fish, weighing up to 20 lb or more.

Poisson comestible pesant jusqu'à 10 kg et plus.

D Knurrender Gurami
GR
J Guurami
P Gurami
YU

DK Guarami
I Gurami
N
S
FI Gurami

E
IS
NL Goerami
TR

405 GRAVLAX (Sweden)

GRAVLAX (Suède) 405

Filets of salmon rubbed in with a mixture of coarse salt, sugar and white pepper, placed meat-side against meat-side with dill, and pressed in a chilly place. Considered to be best after 24 hours.

Filets de saumon macérés dans un mélange de gros sel, de sucre et de poivre blanc, placés côté chair contre côté chair avec de l'aneth et pressés dans un endroit frais, pendant 24 heures.

D
GR
J
P Filetes de salmão à sueca
YU

DK Gravlaks
I Filetti di salmone svedesi
N Gravlaks
S Gravlax
FI Graavisuolattu lohi

E Filetes de salmón con sal, azucar y especias
IS Graflax
NL Drooggezouten gekruide zalm
TR

406 GRAYFISH

406

Le terme "GRAYFISH" (anglais) est utilisé pour les espèces suivantes:

- (i) Name used for some sharks, particularly + THRESHER SHARK (*Alopias vulpinus*).
- (ii) Name is also used for + PACIFIC COD (*Gadus macrocephalus*).
- (iii) In U.S.A. GRAYFISH might also be used as collective term for two + DOGFISH: PICKED (SPRING) DOGFISH (*Squalus acanthias*) and SMOOTH DOGFISH (*Mustelus canis*) (see + SMOOTH HOUND).

- (i) *Alopias vulpinus* (voir + RENARD).
- (ii) *Gadus macrocephalus* (+ MORUE DU PACIFIQUE).
- (iii) Aux Etats-Unis: *Squalus acanthias* (voir + AIGUILLAT) et *Mustelus canis* (voir + ÉMIS-SOLE).

407 GRAYLING

OMBRE 407

Thymallus arcticus

(Freshwater – Europe)

(Eaux douces – Europe)

D Äsche
GR
J
P
YU Lipen

DK Stalling
I Temolo
N Harr
S Harr
FI Harjus

E
IS
NL Vlagzalm
TR

408 GREATER SANDEEL

LANÇON COMMUN 408

Hyperoplus lanceolatus or/ou *Hyperoplus immaculatus*

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called SAND LANCE, LAUNCE, LANCE.

See + SANDEEL.

Voir + LANÇON.

D Grosser Sandaal
GR Aminodýtes
J
P Galeota
YU Hujka

DK Tobiskonge
I Cicerello
N Storsil, stortobis
S Tobiskung
FI Isotuulenkala

E Pión
IS Trónusli
NL Smelt, zandspiering
TR Kum baliği

Trachinus draco

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called GREATER WEAVER or STINGFISH.

Landed commercially Belgium, Germany.

See also + WEEVER.

Commercialisée en Belgique et en Allemagne.

Voir aussi + VIVE.

D Petermann
Petermannchen

DK Fjæsing

E Araña, escorpión

GR Drákena

I Tracina drago

IS Fjórungur

J

N Fjesing

NL Grote Pieterman

P Peixe-aranha

S Fjärsing

TR Trakonya

YU Pauk bijeli

FI Louhikala

409.1 GREENBACK FLOUNDER

409.1

Rhombosolea tapirina

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

410 GREEN FISH

POISSON SALÉ EN VERT 410

- (i) Salted white fish that, having been stacked for two or three days to press out as much pickle as possible, are ready for drying; also called GREEN CURE, GREEN SALTED FISH.

- (i) Poisson maigre salé qui, après avoir été entassé pendant deux à trois jours pour en extraire le plus de saumure possible, est prêt pour le séchage.

In France "SALÉ EN VERT" is also used for skins destined for tanning.

En France, "SALÉ EN VERT" s'applique aussi aux peaux destinées au tannage.

D
GR Psári hygrálatóDK Grønsaltet fisk
I Pesce salinato e
sgocciolatoE Pescado en verde
IS Staðinn fiskur

J

N

NL Lichtgezouten magere vis

P Peixe verde

S Grønsaltad fisk

TR

YU

FI

- (ii) GREENFISH (one word) is also an alternative name for + POLLACK.

- (ii) GREENFISH (anglais) est aussi un terme alternatif pour + POLLACK (LIEU JAUNE).

- (iii) In New Zealand the term GREEN FISH refers to fish caught and stored temporarily (fresh, chilled or frozen) in an unprocessed form.

- (iii) En Nouvelle-Zélande le terme GREEN FISH (anglais) se réfère au poisson capturé et stocké temporairement (frais, sur glace ou congelé) sous une forme non transformée.

411 GREENLAND HALIBUT

FLÉTAN NOIR 411

Reinhardtius hippoglossoides

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called BLACK HALIBUT, BLUE HALIBUT, LESSER HALIBUT, MOCK HALIBUT.

Aussi appelé FLÉTAN DU GROËNLAND.

In U.S.A. and Canada also called GREENLAND TURBOT or NEWFOUNDLAND TURBOT.

Marketed:**Fresh:** steaks or fillets.**Salted:** in brine or in dry salt.**Smoked:** hot smoked pieces, also sliced salt fish.**Liver:** oil + HALIBUT LIVER OIL**Commercialisé:****Frais:** tranches ou filets.**Salé:** en saumure ou au sel sec.**Fumé:** morceaux fumés à chaud, ou également tranches de flétan salé.**Foie:** + HUILE DE FOIE DE FLÉTAN.D Schwarzer Heilbutt
GRDK Hellefisk
I Halibut di
groenlandia
N BlákveiteE Hipogloso negro
IS Grálupa

J Karasu-garei

NL Groenlandse heilbot,
zwarte heilbotP Alabote-da-grone-
lândiaS Lilla hälleflundran,
lilla helgefundran

TR

YU

FI Grönlanninpallas

412 GREENLAND RIGHT WHALE

BALEINE FRANCHE 412

Balaena mysticetus

(Arctic)

(Arctique)

Also called GREENLAND WHALE, RIGHT WHALE, BOWHEAD, ARCTIC RIGHT WHALE, GREAT POLAR WHALE.

Protected, not hunted commercially.

Espèce protégée dont la chasse est réglementée.

See + RIGHT WHALE.

D Grönlandwal
GR
J Hokkyokukujira
P Baleia-franca-boreal
YU Kit

DK Grönlandshval
I Balena di groenlandia
N Grönlandshval
S Grönlandsval, nordval
FI Grönlannivalas

E
IS Norðhvalur, sléttbakur
NL Groenlandse walvis
TR

413 GREENLAND SHARK

LAIMARGUE DU GROËNLAND 413

Somniosus microcephalus

(N. Atlantic/Arctic)

(Atlantique Nord/Arctique)

Belongs to the family *Squalidae* (see + DOG-FISH).

Famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).

Also called GROUND SHARK, OAKETTLE, OKETTLE.

Aussi appelé APOCALLE, REQUIN DU GROËNLAND.

Consumed fermented (Iceland); liver for oil extraction (Iceland).

Consommé fermenté (Islande); extraction de l'huile du foie.

D Eishai
GR
J
P Tubarão da Gronelândia
YU

DK Havkal
I Squalo di groenlandia, lemargo
N Håkjerring
S Håkaring
FI Holkeri

E Tiburón boreal
IS Hákarl
NL Groenlandse haai
TR

414 GREEN LAYER

414

Enteromorpha linza

(Japan)

(Japon)

Edible seaweed; see + LAVERBREAD.

Algue comestible; voir + LAVERBREAD.

D
GR
J Usubaaonori
P
YU

DK
I Alga commestibile
N
S Platt tarmtång
FI Putkilevä

E Alga marina
IS
NL Eetbaar zeewier
TR

415 GREENLING

TERPUGA 415

HEXAGRAMMIDAE

(Pacific - N. America)

(Pacifique - Amérique du Nord)

Most important species being

Dont l'espèce la plus importante est:

Ophiodon elongatus

+ LINGCOD
(N.E. Pacific)

+ TERPUGA BUFFALO
(Pacifique nord-est)

To the family of *Hexagrammidae* belongs also + ATKA MACKEREL.

+ ATKA MACKEREL appartient aussi à la famille des *Hexagrammidae*.

D
GR
J Ainame
P Lorcha
YU

DK
I
N
S Grönfisk
FI Vihersimppu

E
IS
NL
TR

Perna canaliculus

(a) GREEN MUSSEL

(a)

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Also known as GREEN-LIPPED MUSSEL and PERNA.

Mytilus smaragdinus

(b) GREEN MUSSEL

(S.E. Asia)

415.2 GRENADIER

415.2

MACROURIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

The *Macrouridae* include *Macrourus* and *Coryphaenoides* spp. Most important commercial species are:

Les *Macrouridae* comprennent entre autres les espèces des genres *Macrourus* et *Coryphaenoides*. Les espèces commerciales les plus importantes sont:

Macrourus berglax

(a) ROUGHHEAD GRENADIER

(a) GRENADIER

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

Coryphaenoides rupestris

(b) ROUNDNOSE GRENADIER

(b) GRENADIER DE ROCHE

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

Coryphaenoides acrolepis

or/ou

Coryphaenoides pectoralis

(c) PACIFIC GRENADIER

(c)

(Pacific)

(Pacifique)

Also called RAT, RATTAIL, WHIPTAIL.

See also + SOLDIER.

D

DK

E

GR

I

IS Langhali

J Sokodaro, nezumi

N

NL

P

S

TR

YU

FI Lestikala

416 GREY GURNARD

GRONDIN GRIS 416

Eutrigla gurnardus

or/ou

Chelidonichthys gurnardus

(N. Atlantic/North Sea)

(Atlantique Nord/Mer du Nord)

Also called CROONER, GUNNARD, HARD-HEAD, KNOWD, GOWDY; recommended trade name + GURNARD.

Appelé aussi GOURNAUD.

See also + GURNARD.

Voir aussi + GRONDIN.

D Grauer Knurrhahn

DK Grå knurrhane

E Borracho, perlon

GR Kapóni

I Capone gomo

IS Urrari

J

N Knurr

NL Grauwe poon

P Cabra morena

S Knorrhane, gnoding,

TR Benekii kırlangıç

knot

YU Trilja (prasica),
kokot

FI Kyhmykurnusimppu

+ ATLANTIC SALMON returning from the sea to freshwater after spending only one winter at sea.

+ SAUMON DE L'ATLANTIQUE retournant de la mer en eau douce après avoir passé seulement un hiver en mer.

D
GR
J
P
YU

DK
I
N
S
FI

E
IS
NL Jacobzalm
TR

418 GROOVED CARPET SHELL

PALOURDE 418

Tapes decussatus or/ou *Venerupis decussatus*

(Atlantic - Europe)

Also called + CARPET SHELL or CLAM. Very important in Spain; marketed fresh (in shells, raw or cooked) and canned (in its own juice).

(Atlantique - Europe)

Appelée aussi CLOVISSE, FLIE ou BLANCHET. Consommation importante en Espagne; commercialisée fraîche (en coquille, crue ou cuite) en conserve (dans son propre jus).

See also + CARPET SHELL.

Voir aussi + CLOVISEE/PALOURDE.

D Teppichmuschel
GR Chávaro
J
P Amêijoa
YU Kučica

DK
I Vongola nera
N Gullskjell
S Tapesmussla
FI Mattosimpukka

E Almeja fina
IS
NL Tapijtschelp
TR

418.1 GROUND FISH

POISSONS DE FOND 418.1

Those species of fish which normally occur on or close to the sea bed.

Espèces que l'on trouve normalement sur ou près des fonds marins.

Also called DEMERSAL FISH, BOTTOM FISH.

Appelés aussi POISSONS DEMERSAUX.

D Bodenfische
GR Benthopelagica
J Sokouo-rui
P
YU Pridnena riba

DK Bundfisk
I Pesce demersale
N Bunnfisk
S Bottenfisk
FI

E Peces de Fondo
IS
NL Bodemvis
TR

419 GROUPER

MÉROU 419

General name for family of *Serranidae* (which also are termed + SEA BASS or + SEA PERCH), but more particularly refers to *Epinephelus* and *Mycteroperca* spp., important food fishes in U.S.A.

Désigne globalement la famille des *Serranidae* (+ BAR) mais de façon particulière les espèces *Epinephelus* et *Mycteroperca*, commerce important aux Etats-Unis.

Species in the Atlantic (N. America):

Espèces de l'Atlantique (Amérique du Nord):

(a) + JEW FISH

Epinephelus itajara

(a) + MÉROU GÉANT

(b) RED GROUPER

Epinephelus morio

(b) MÉROU ROUGE

(c) NASSAU GROUPER

Epinephelus striatus

(c) MÉROU RAYÉ

(d) WARSOW GROUPER

Epinephelus nigritus

(d) + MÉROU POLONAIS

Also called BLACK JEW FISH.

Epinephelus niveatus

(e) SNOWY GROUPER

Epinephelus drummondhayi

(f) SPECKLED HIND

Epinephelus flavolimbatus

(g) YELLOWEDGE GROUPER

[CONTD.]

(h) YELLOWFIN GROUPER

Mycteroperca venenosa

(h) BADÈCHE DE ROCHE

(i) BLACK GROUPER

Mycteroperca bonaci

(i) BADÈCHE BONACI

(j) GAG

Mycteroperca microlepis

(j) BADÈCHE BAILLON

(k) SCAMP GROUPER

Mycteroperca phenex

(k)

Epinephelus analogus

Pacific:

Pacifique:

(l) CABRILLA

(l) MÉROU MARBRÉ

Also called SPOTTED CABRILLA, ROCK BASS.

(m) In Australia *Epinephelus* spp. known as cod.(m) En Australie, le terme cod désigne les espèces *Epinephelus*.

Marketed: as fresh fish.

Commercialisé: frais.

D Zackenbarsch

DK Havaborre

E Mero, cherna, cherne

GR Rophós

I Cernia, sciarrano

IS Vartari

J Hata

N Havabbor

NL

P Garoupa, mero

S Havsabborre, grouper

TR Orfoz

YU *Epinephelus*, *kirnja*,
scorpeana, *bodeljka*

FI Meriahven

420 GRUNT

GRONDEUR 420

General name for fishes of the family *Pomadasys* (Atlantic, Pacific - America, Europe); also designated as GRUNTER.

This family includes among others *Pomadasys*, *Parapristipoma*, *Bathystoma* and *Haemulon* spp.

Désigne de façon générale les poissons de la famille des *Pomadasys* (Atlantique, Pacifique - Amérique, Europe).

Cette famille comprend entre autres les espèces *Pomadasys*, *Parapristipoma*, *Bathystoma* et *Haemulon*.

See for example + SARGO (i), + PORKFISH, + PIGFISH.

Voir par exemple + SARGUE (i) + DAURADE AMÉRICAINE, + PIGFISH.

D

DK Gryntefisk

E Roncador, burro

GR

I Burro

IS

J Isaki

N

NL

P Roncador

S Grunt

TR

YU

FI Murisija

421 GUANIN

GUANINE 421

Also spelt GUANINE; extracted from scales of fish such as herring, for manufacture of PEARL ESSENCE; has also been used for conversion to CAFFEINE.

Produit extrait des écailles de poissons tels que le hareng, pour la fabrication d'ESSENCE D'ORIENT; utilisé également pour la synthèse de la CAFÉINE.

D Guanin

DK Guanin

E Guanina

GR Guanini

I Guanina

IS Guanin

J Guanin

N Guanin

NL Guanine

P Guanina

S Guanin

TR Guanin

YU Guanin

FI Guanini

422 GUINAMOS ALAMANG
(Philippines)GUINAMOS ALAMANG 422
(Philippines)

Shrimp paste, similar to + DINAILAN, but salt is added after first drying period; mixture is dried for only one day after it is made into paste.

Pâte de crevettes, semblable au + DINAILAN, mais salée après le premier temps de séchage; le mélange est séché pendant un jour seulement, après la mise en pâte.

(Cosmopolitan)

Belong to the order *Rajiformes*
(see + RAY).

(a) ATLANTIC GUITARFISH
(Atlantic - N. America)

(b) BANDED GUITARFISH
(Pacific - N. America)

D Geigenrochen
GR Rina
J Sakatazame
P Viola
YU Ražopas, pasiraža

RHINOBATIDAE

(Cosmopolite)

Appartiennent à l'ordre des *Rajiformes*
(voir + RAIE).

Rhinobatus lentiginosus

(a) POISSON-GUITARE TACHETÉ
(Atlantique - Amérique du Nord)

Zapteryx exasperata

(b)
(Pacifique - Amérique du Nord)

DK Hvalhaj
I Pesce violino
N
S Hajrocka
FI Kitararasku

E Guitarra
IS
NL Guitaarrog
TR İğnelikeler

424 GUMMY SHARK

EMISSOLE GOMMÉE 424

MUSTELUS spp.*Mustelus antarcticus*

(a) (Australia)

(a) (Australie)

Mustelus lenticulatus

(b) (New Zealand)

(b) (Nouvelle-Zélande)

Also called + RIG.

See also + SMOOTH HOUND and + DOG-
FISH.

Voir aussi + EMISSOLE et + AIGUILLAT

D Australischer
Glatthai
GR
J Hoshizame,
hoshibuka
P Cacão antártico
YU

DK
I Palombo antartico
N
S
FI

E Musola
IS
NL Zuidelijke gladde
haai, stomkophaaï
TR Köpek balığı

425 GURNARD

GRONDIN ou TRIGLE 425

TRIGLA spp.

(Atlantic - Europe)

(Atlantique - Europe)

Eutrigla gurnardus or/ou*Chelidonichthys gurnardus*

(a) + GREY GURNARD
(N. Atlantic/North Sea)

(a) + GRONDIN GRIS
(Atlantique nord/mer du Nord)

Trigla lyre

(b) + PIPER
(Atlantic)

(b) + GRONDIN LYRE
(Atlantique)

Aspitrigla cuculus or/ou*Chelidonichthys cuculus*

(c) + RED GURNARD
(N. Atlantic)

(c) + GRONDIN ROUGE
(Atlantique nord)

Aspitrigla obscura or/ou*Chelidonichthys obscura*

(d) + SHINING GURNARD
(Atlantic/Mediterranean)

(d) + GRONDIN MORRUDE
(Atlantique/Méditerranée)

Also called LONG-FINNED GURNARD.

Trigloporus lastoviza or/ou
Chelidonichthys lastoviza

(e) + STREAKED GURNARD
(Atlantic/Mediterranean)

(e) + GRONDIN CAMARD
(Atlantique/Méditerranée)

[CONTD.]

Trigla lucerna

(f) + YELLOW GURNARD

(Atlantic/Mediterranean)

Also called TUB GURNARD

Marketed fresh and frozen (whole or fillet), also canned (in own juice).

The name Gurnard is also used for some other species of the family *Triglidae* (see e.g. + KANAGASHIRA GURNARD, + ARMED GURNARD).In North America fish of the family *Triglidae* are commonly named + SEA ROBIN.

See also + FLYING GURNARD and + HOBO GURNARD.

D Knurrhahn
GR Kapóni
J Hôbô, kanagashira

DK Knurhane
I Pesce capone
N Knurrfisk

P Cabra, ruivo
YU Lastavica,
lastavica prasica

S Knorrhane, knot
FI Kurnusimppu

See also under the individual entries.

In Australia and New Zealand + RED GURNARD refers to *Chelidonichthys kumu*.

(f) + GRONDIN PERLON

(Atlantique/Méditerranée)

Commercialisé frais et surgelé (entier ou en filets); également en conserve dans son jus.

Certaines autres espèces de la famille des *Triglidae* sont appelées Grondins (voir par exemple + "KANAGASHIRA GURNARD", + MALLARMAT).

Voir aussi + TRIBLE, + DACTYLOPTÈRE, et + GRONDIN JAPONAIS.

E Rubios
IS Urrari
NL Poon (a) grauwe poon,
(c) engelse poon,
(e) gestreepde poon
(f) rode poon
TR Kirlangic

Voir aussi les rubriques individuelles.

En Australie et Nouvelle-Zélande + RED GURNARD (anglais) se réfère à *Chelidonichthys kumu*.

426 GUTS

The word guts in this nomenclature is synonymous with ENTRAILS, INTESTINES or VISCERA; guts is the term generally used in the trade.

See also + GUTTED FISH.

D Gedärme
GR Endósthia
J Wata, naizô, zômotsu
P Visceras
YU

DK Indvolde
I Interiora
N Slo
S Rens, inälvor
FI Sisälmykset

E Visceras
IS Slög
NL Ingewanden
TR Bağırsaklar

VISCÈRES 426

Dans cette nomenclature, le terme est synonyme de ENTRAILLES ou INTESTINS; viscères est le mot généralement employé.

Voir aussi + POISSON VIDÉ.

427 GUTTED FISH

Fish from which the guts have been removed; alternative term is EVISCERATED FISH. In U.S.A. the term DRAWN FISH is mainly used; various special types of gutting, e.g. + GIBBING, + NOBBING.

D Ausgenommener Fisch
GR Apenteroméni ithis
J Wata-nuki, tsubo-nuki

DK Renset fisk
I Pesce sventrato
N Sløyd fisk

P Peixe eviscerado
YU Riba kojoj je
izvadjena utroba

S Rensad fisk
FI Perrattu kala

E Pescado eviscerado
IS Slægður fiskur
NL Gestripte vis,
gelubde vis
TR Ayıklanmış balık

POISSON VIDÉ 427

Poisson dont les viscères ont été enlevés; terme alternatif: POISSON ÉVISCÉRÉ.

Voir + VISCÈRES, et différentes méthodes d'ÉVISCÉRATION.

428 GYOMISO (Japan)

Fermented fish paste prepared from mixture of macerated fish flesh, salt and wheat bran, inoculated with a fungus called *Aspergillus oryzae*, formerly produced in industrial scale; more common similar product + UOMISO.

GYOMISO (Japon) 428

Pâte de poisson fermentée préparée avec un mélange de chair de poisson macérée, de sel, de son, mélange auquel on ajoute un champignon, l'*Aspergillus oryzae*; autrefois fabriquée à l'échelle industrielle. Produit semblable plus commun: le + UOMISO.

Name sometimes given to large cod used for salting.

D
GR
J
P Bacalhau graúdo
YU

DK
I
N Stortorsk
S
FI Iso turska

Nom donné parfois au cabillaud de grande taille destiné au salage.

E
IS Stórborskur
NL Labberdaan
TR

430 HADDOCK

Melanogrammus aeglefinus or/ou *Gadus aeglefinus*

(N. Atlantic/Arctic)

Also called GIBBER, + CHAT or PINGER or SEED HADDOCK (small haddock); + JUMBO (large haddock).

Boston Fish Exchange: U.S.A.

Large: over 2½ lb.

Scrod: 1½ to 2½ lb.

Snapper: under 1½ lb.

Marketed:

Fresh: whole, gutted, with or without heads; single filets with or without skin; block filets, with or without skin (small fish); steaks.

Frozen: whole, gutted, with or without heads; single filets with or without skin; block filets, with or without skin (small fish) breaded cooked or uncooked, sticks and portions; smoked varieties.

Smoked: headed split finnans, boneless finnans, trimmed finnans (+ FINNAN HADDOCK); single filets, usually with skin on; block filets, usually with skin off (+ GOLDEN CUTLET); all cold smoked. E.g. + EYEMOUTH CURE, + GLASGOW PALE, + LONDON CUT CURE, BERVIE CURE, BODDAM CURE, SMOKIE etc. Headed and gutted, whole small haddock or pieces or steaks (cutlets); hot smoked (+ ARBROATH SMOKIE); smoked haddock products are marketed chilled and frozen.

Salted: dried salted products made in same way as salted cod.

Rizzard haddock: made by lightly salting overnight, partially drying and then broiling.

Vinegar cured: filets brined, cooked in vinegar solution with onion and spices and packed in sealed glass containers with vinegar sauce and spices.

Canned: cooked flakes or pieces of flesh also in sauces (e.g. + ESCABECHE).

Roe: fresh; boiled; smoked; canned.

Liver: used indiscriminately with cod livers for oil extraction, etc. See + COD LIVER, + FISH LIVER.

In France, "HADDOCK" designates smoked haddock.

D Schellfisch
GR Gádos sp, bakaliaros
J
P Arinca
YU Ugotica

DK Kuller, hvilling
I Asinello
N Hyse, kolje
S Kolja
FI Kolja

E Eglefino
IS Ysa
NL Schelvis
TR

ÉGLEFIN 430

(Atlantique Nord/Arctique)

Aussi appelé ÂNON.

Commercialisé:

Frais: entier, vidé, avec ou sans tête; filets simples avec ou sans peau; filets entiers avec ou sans peau (petit églefin); tranches.

Congelé: entier, vidé, avec ou sans tête; filets simples avec ou sans peau; filets entiers avec ou sans peau (petit églefin), panés, cuits ou crus; bâtonnets et portions; produits fumés.

Fumé: tranché et étêté; sans arête; paré (+ FINNAN HADDOCK); filets simples généralement avec la peau; filets entiers, généralement sans peau (+ GOLDEN CUTLET); tous les produits sont fumés à froid. Ex + EYEMOUTH CURE, + GLASGOW PALE, + LONDON CUT CURE, BERVIE CURE, BODDAM CURE, + SMOKIE, étêté et vidé; petit poisson entier, morceaux ou tranches; fumés à chaud (+ ARBROATH SMOKIE); tous produits vendus réfrigérés et surgelés.

Salé: mêmes préparations que la morue salée.

Rizzard: salé légèrement pendant une nuit, partiellement séché, puis grillé.

Au vinaigre: filets saumurés cuits au courtbouillon et mis en bocaux avec une sauce vinaigrée et des épices.

Conserve: flocons cuits ou morceaux en sauces (ex: + ESCABECHE).

Œufs: frais; cuits; fumés; en conserve.

Foies: assimilés aux foies de morue pour l'extraction de l'huile; voir + FOIE DE MORUE, + FOIE DE POISSON.

En France, "HADDOCK" désigne l'églefin fumé.

431 HADDOCK CHOWDER

Steamed flakes of haddock flesh packed with potato in cans with broth made from salt pork, flour, onion, fish broth and seasoning; heat processed (N. America).

D Schellfisch-suppe
GR
J
P Sopa de arinca
YU

DK
I Zuppa di asinello
N
S Koljéstuvning
FI Koljamuhennos

SOUPE D'ÉGLEFIN 431

Flocons de chair d'églefin cuit à la vapeur, mis en conserve avec des pommes de terre et un bouillon à base de porc salé, farine, oignon, bouillon de poisson et assaisonnement; traité à chaleur (Amérique du Nord).

E Sopa de eglefino
IS
NL Schelvis hutspot in blik
TR

432 HAKE

MERLU 432

(i) Various *Merluccius* and *Urophycis* spp. the most important being:

(i) Il existe différentes espèces *Merluccius* et *Urophycis* dont les plus importantes sont:

Merluccius merluccius

(a) HAKE (EUROPE)
(N.E. Atlantic/North Sea)

(a) MERLU COMMUN (EUROPE)
(Atlantique N.E./Mer du Nord), quelquefois appelé à tort COLIN (voir + LIEU NOIR, COLIN NOIR).
Appelé aussi MERLUCHE, MERLUCHON ou COLINET (petit)

Also called MERLUCE, SEA LUCE, SEA PIKE and + SILVER HAKE (U.K.)

Merluccius hubbsi

(b) + SOUTHWEST ATLANTIC HAKE
(S.W. Atlantic)
Also called ATLANTIC HAKE (U.K.)

(b) + MERLU ARGENTIN
(Atlantique S.O.)

Merluccius bilinearis

(c) + SILVER HAKE
(N.W. Atlantic)
Also called WHITING (N. America), ATLANTIC HAKE (U.K.)

(c) + MERLU ARGENTE
(Atlantique N.O.)

Merluccius capensis

(d) + CAPE HAKE
(S.E. Atlantic/S.W. Indian Ocean)
Also called STOCKFISH, ATLANTIC HAKE (U.K.)

(d) + MERLU BLANC DU CAP
(Atlantique S.E./Océan indien S.O.)
Appelé STOCKFISH

Merluccius paradoxus

(e) + CAPE HAKE
(S.E. Atlantic)

(e) MERLU NOIR DU CAP
(Atlantique S.E.)

Merluccius gayi

(f) + CHILEAN HAKE
(S.E. Pacific)
Also called PACIFIC HAKE (U.K.)

(f) + MERLU DU CHILI
(Pacifique S.E.)
Appelé aussi MERLU DU PACIFIQUE (R.U.)

Merluccius senegalensis

(g) BLACK HAKE
(E. Atlantic - N.W. & N. Africa)

(g) MERLU DU SENEGAL
(Atlantique Est - Afrique Nord & N.O.)

Merluccius productus

(h) + PACIFIC HAKE
(N.E. Pacific)
Also called PACIFIC WHITING

(h) + MERLU DU PACIFIQUE
(Pacifique N.E.)

Merluccius polli

(i)
(E. Atlantic - W. Africa)

(i) MERLU D'AFRIQUE TROPICALE
(Atlantique E. - Afrique O.)

Merluccius polytepis

(j)
(S.E. Pacific)

(j) MERLU MAGELLANIQUE
(Pacifique S.E.)

Merluccius albidus

(k)

(k) MERLU DU LARGE

Merluccius australis

(l) NEW ZEALAND HAKE
(New Zealand/Patagonia, Chile, Argentina)

(l) MERLU AUSTRAL
(Nouvelle-Zélande/Patagonie, Chili, Argentine)

(m) + RED HAKE
(Atlantic)

(n) + WHITE HAKE
(Atlantic)

(o) PATAGONIAN WHIPHAKE
(Patagonia, Chile, Argentina)

Also known as LONGTAIL HAKE, MER-
LUZA DE COLA

(p) + HOKI
(Australia, New Zealand)

Main marketing methods are:

Fresh: filets and steaks.

Frozen: whole (headed or gutted); filets and steaks.

Smoked: filets and hot-smoked pieces (steaks).

Salted: dry salted and dried split headless fish; may be canned (Canada).

D (a-j) Seehecht

GR Bakaliáros

J

P Pescada, pescada-branca,
pescada-marmota, pescadinha

YU Oslić

(ii) Name has been wrongly used for + GEMFISH
(*Rexea solandri*), in New Zealand.

Urophycis chuss

(m) + PHYCIS ECUREUIL
(Atlantique)

Urophycis tenuis

(n) + PHYCIS BLANC
(Atlantique)

En France, les *Urophycis* spp. peuvent être commercialisés sous le nom de MER-LUCHE.

Macruronus magellanicus

(o)
(Patagonie, Chili, Argentine)

Macruronus novaezelandiae

(p)
(Australie, Nouvelle-Zélande)

Principales formes de commercialisation:

Frais: filets et tranches.

Congelé: entier (étêté ou vidé); filets et tranches.

Fumé: filets et morceaux (tranches) fumés à chaud.

Salé: poisson tranché étêté, salé à sec et séché; peut être mis en conserve (Canada).

DK (a-g) Kulmule
(k-l) Skægbrømsmer

I Nasello

N Lysing

S Kummelsläktet

(a) Kummel

FI (a) Kummelitsurka

E Merluza

IS Lýsingur

NL Heek

TR Berlâm

433 HALFBEAK

(Atlantic/Pacific – N. America)

(a) COMMON HALFBEAK
(Atlantic/Pacific)

(b) BALAO HALFBEAK
(Atlantic)

(c) BALLYHOO
(Atlantic)

(d) LONGFIN HALFBEAK
(Pacific – N. America)

(e) BLACK-BARRED HALFBEAK
(Australia)

(f) SEA-GARFISH
(Australia)

(g) SNUBNOSED GARFISH
(Australia)

HEMIRAMPHIDAE

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Appelé + BALAOU (Antilles); ce nom en Europe désigne *Scomberesox* sp.

Hyporhamphus unifasciatus

(a) DEMI-BEC BLANC
(Atlantique/Pacifique)

Hemiramphus balao

(b) DEMI-BEC BALAOU
(Atlantique)

Hemiramphus brasiliensis

(c) DEMI-BEC DU BRÉSIL
(Atlantique)

Hemiramphus saltator

(d) DEMI-BEC OISILLON
(Pacifique – Amérique du Nord)

Hemiramphus far

(e) DEMI-BEC BAGNARD
(Australie)

Hemiramphus australis

(f) DEMI-BEC D'AUSTRALIE
(Australie)

Arrhamphus sclerolepis

(g) DEMI-BEC TIMENTON
(Australie)

DEMI-BEC 433

(h) GARFISH
(New Zealand)

Also known as PIPER

D Halbschnabelhecht
GR J Sayori
P Meia-agulha
YU

Hyporhamphus ihi(h) GARFISH (anglais)
(Nouvelle-Zélande)

Connu aussi sous le nom de PIPER (anglais)

DK I Mezzo-becco
N S Halvnäbb
FI Puolinokkakalat (a) Balao

E
IS
NL
TR

434 HALFMOON

CALICAGÈNE DEMI-LUNE 434

(Pacific)

KYPHOSIDAE

(Pacifique)

Medialuna californiensis(a) HALFMOON
(Pacific - N. America)(a) CALICAGÈNE DEMI-LUNE
(Pacifique - Amérique du Nord)*Scorpius aequipinnis*(b) BLUE MAOMAO
(Australia/New Zealand)(b) CALICAGÈNE AZUR
(Australie/Nouvelle-Zélande)

A related and similar species is called SWEEP.

D
GR J
P Escorpião
YU

DK
I
N
S
FI

E
IS
NL
TR Yanm ay

435 HALF-SALTED FISH

POISSON DEMI-SEL 435

(i) Fish removed from brine before it is fully cured;
also called HALF-FRESH FISH.(i) Poisson retiré de la saumure avant salage
complet.

D
GR Psári elafrá
alatisméno
J Usujio
P Peixe semi-salgado
YU Polu-soljena riba

DK Letsaltet fisk
I Pesce semi-salato
N Letsaltet fisk
S Lättsaltad fisk
FI Kevytsoolattu kala

E Pescado semi-salado
IS Halfsaltaður fiskur,
nætursaltaður fiskur
NL Matig gezouten vis
TR Yari tuzlu balik

(ii) Also synonymously used to
SALTED FISH.

+ MEDIUM

(ii) Synonyme de + POISSON MOYENNEMENT
SALÉ.

436 HALIBUT

FLÉTAN 436

(i) (a) ATLANTIC HALIBUT
(N. Atlantic/Arctic)*Hippoglossus hippoglossus*(i) (a) FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE
(Atlantique Nord/Arctique)(b) PACIFIC HALIBUT
(Pacific - Canada)*Hippoglossus stenolepis*(b) FLÉTAN DU PACIFIQUE
(Pacifique - Canada)Also called BUTT; small halibut sometimes
called CHICKEN HALIBUT.

Marketed:

Fresh: whole, headed or not, and gutted;
+ FLETCH (N. America) or filets; steaks.**Frozen:** whole, gutted with or without heads, filets
with skin; steaks; fletches; portions; cheeks
(meaty portions from the sides of large heads)
(North America).**Dried:** strips of meat air-dried for some weeks after
brining, called + RACKLING (Norway, Pacific,
U.S.A.).**Smoked:** small pieces of meat heavily smoked for
several days after dry-salting and drying (East
coast U.S.A.); also hot-smoked pieces, with or
without skin (Germany).

Commercialisé:

Frais: entier, avec ou sans tête; + FLETCH (Amér-
ique du Nord) ou filets; tranches.**Congelé:** entier, vidé avec ou sans tête; filets avec
la peau; tranches; fletches; portions; joues (par-
ties charnues du côté de la tête du gros flétan)
(Amérique du Nord).**Séché:** bandes de chair séchées à l'air pendant
plusieurs semaines, après saumurage, appelées
+ RACKLING (Norvège, Pacifique, E.U.).**Fumé:** petits morceaux de chair fortement fumés
pendant plusieurs jours après salage à sec et
séchage (côte est des E.U.); morceaux fumés à
chaud, avec ou sans peau (Allamagne).

[CONTD.]

436 HALIBUT (Contd.)**Skins:** some used for leather manufacture.**Liver:** valuable source of vitamin-rich liver oil.

D Heilbutt
GR Hippóglossa
J Ohyô
P Alabote

YU Koniski jezik

DK Helleflynder
I Halibut
N Kveite
S Hälleflundra,
helgefundra
FI (a) Ruijanpallas
(b) Tyynenmerenpallas

E Halibut, fletan, hipogloso
IS Flyðra, lúða, heilagfiski
NL Heilbot
TR

(ii) The name halibut is also used in connection with other flatfish species, e.g. see: + GREENLAND HALIBUT, + CALIFORNIA HALIBUT, + BASTARD HALIBUT, + ARROWTOOTH HALIBUT, etc.

Peaux: certaines sont utilisées pour la fabrication du cuir.**Foie:** source importante d'huile de foie riche en vitamines.

(ii) On appelle encore flétans certains poissons plats: + FLÉTAN NOIR + FLÉTAN DE CALIFORNIE, etc.

437 HALIBUT LIVER OIL

Oil extracted from halibut livers, very rich in vitamins A and D.

Oil also extracted from GREENLAND HALIBUT.

In Japan arrow toothed flatfish is used for the production of high potency vitamin oil.

D Heilbuttleberöl,
Heilbuttlebertran

GR J Ohyô kanyu
P Óleo de fígado
de alabote

YU

DK Helleflynderleverolie

I
N Kveitetræn
S Helgefunderleverolja

FI Ruijanpallasmaksaöljy

HUILE DE FOIE DE FLÉTAN 437

Huile extraite des foies de flétans, très riche en vitamines A et D.

On extrait également l'huile du + FLÉTAN DU GROËNLAND.

Au Japon, les poissons plats de la famille du flétan sont exploités pour la production d'huile très riche en vitamines.

E Aceite de hígado
de halibut

IS Lúðulýsi
NL Heilbot levertraan
TR

438 HAMAYAKI-DAI (Japan)

Small porgy, sometimes eviscerated, skewered with bamboo pins, then dried after being toasted on fire.

Also dried in heated solid salt.

HAMAYAKI-DAI (Japon) 438

Petits spares, parfois éviscérés, accompagnés de pousses de bambou, puis séchés après avoir été grillés au feu.

Aussi séché dans du sel chaud.

439 HAMMERHEAD SHARK

(Cosmopolitan)

SPHYRNIDAE

(Cosmopolite)

Sphyrna zygaena

(a) REQUIN-MARTEAU COMMUN

(Atlantic/Mediterranean/Pacific - Europe/N. America/Japan)

Also called COMMON HAMMERHEAD (Europe) or SMOOTH HAMMERHEAD (N. America).

(Atlantique/Méditerranée/Pacifique - Europe/Amérique du Nord/Japon)

Appelé en Europe REQUIN-MARTEAU COMMUN et, en Amérique du Nord REQUIN-MARTEAU LISSE.

Sphyrna mokarran

(b) GRAND REQUIN-MARTEAU

(Cosmopolitan in warm seas)

(Cosmopolite, mers chaudes)

For ways of marketing, see + SHARK.

Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

D Hammerhai
GR Paterítsa, zýgaina
J Shiroshumoku,
shumokuzame
P Tubarão-martelo
YU Mlat, jaram

DK Hammerhaj
I Pesce martello
N Hammerhai

S Hammarhaj
FI Vasarahai

E Pez martillo
IS
NL (a) Hamerhaai
TR Çekic

440 HAMPEN (Japan)

Fish jelly product made by putting kneaded shark meat mixed with ground yam potato into boiling water. As it has a sponge-like texture, it floats when put into soup.

See + KAMABOKO (Japan).

HAMPEN (Japon) 440

Gelée de poisson faite à base de chair de requin mélangée avec des pommes de terre, cuite à l'eau bouillante. Sa texture étant spongieuse, elle reste à la surface des soupes auxquelles elle est ajoutée.

Voir + KAMABOKO (Japon).

440.1 HAPUKU

(New Zealand/Australia, S. America)

Also called GROPER, JUAN FERNANDEZ WRECKFISH; see + WRECKFISH.

This species may be labelled SEA BASS or WRECKFISH in U.S.A.

Mainly marketed fresh, filleted or as steaks; also as frozen filets; suitable for all methods of cooking including smoking.

Roe marketed smoked.

In trade often not distinguished from the related BASS GROPER (*Polyprion maeone*).

D	Neuseeländischer wrackbarsch	DK	
GR	Vláchos	I	Cernia Neozelandese
J	Minami-osuzuki	N	
P	Cherne da Novazelândia	S	Vrakfisk
YU	Kimja	FI	Hylkyahven

CERNIER DE JUAN FERNANDEZ 440.1

Polyprion oxygeneios

(Nouvelle-Zélande/Australie, Amérique sud)

Voir + CERNIER ATLANTIQUE

Principalement commercialisé frais, en filets ou en steaks; également en filets congelés; convient à toutes les méthodes de préparation y compris le fumage.

Rogues commercialisées fumées.

N'est pas souvent distingué de BASS GROPER (anglais) (*Polyprion maeone*).

441 HARD CLAM

Name used for various species of clams:

S'applique à différentes espèces de clams:

Mercenaria mercenaria

(Atlantic - N. America)
(see + QUAHAUG)

(Atlantique - Amérique du Nord)
(voir + PRAIRE)

Saxidomus nuttali or/ou *Venus mortoni*

(Pacific - N. America)

(Pacifique - Amérique du Nord)

Protothaca thaca or/ou *Mesodesma donacium*

(Pacific - S. America)

(Pacifique - Amérique du Sud)

MERETRIX spp.

Meretrix lusoria or/ou *Meretrix lamareki*

(Pacific - Japan)

(Pacifique - Japon)

See also + CLAM.

Voir aussi + CLAM.

D	Venusmuschel	DK	
GR	Ahiváda	I	Vongole dure
J	Hamaguri, hokkigai	N	
P	Clame	S	
YU		FI	

E	
IS	
NL	Venusschelp
TR	Midye tırú

442 HARD CURE

White fish, particularly cod, that have been dry-salted and dried to a moisture content of 40% or less; also called FULL CURED FISH, FULL PICKLE FISH.

(Compare with + SOFT CURE.)

Less precisely, the term HARD CURE may refer to white or fatty fish that have been subjected to prolonged salting (see + HEAVY SALTED FISH) or smoking (see + HARD SMOKED FISH).

In Germany the term "HARTSALZUNG" (hard cure) refers to white fish that have been dry-salted to a salt content of more than 13% within the tissue or more than 20% in the tissue water.

See also + HARD SALTED HERRING.

Poisson, généralement morue, qui a été salé à sec et séché à un degré d'humidité de 40% ou moins; peut désigner, d'une façon plus vague, du poisson maigre ou gras qui a subi un salage ou un fumage prolongé.

(Comparer avec + SOFT CURE.)

(Voir + HEAVY SALTED FISH et HARD SMOKED FISH.)

En Allemagne, le terme "HARTSALZUNG" s'applique au poisson maigre salé à 13% à l'intérieur des tissus et à 20% dans les humeurs.

Voir aussi + HARD SALTED HERRING.

442 HARD CURE (Contd.)**442**

D Hartsalzung
GR Psári xeró alatisméno

DK Hårdsaltet fisk
I Pesce salato a secco
e asciugato

E
IS Fullþurrkaður fiskur

J Karajio, kowajio,
katashio

N Skarpsaltet og
tørket fisk

NL Zwaar gezouten en/of
gerookte vis

P Cura carregada

S Hårdsaltad och torkad fisk

TR Lakerda veya tuzlu
balık

YU Jako obradjena riba-jako
soljena ili dimljena riba

FI Kovasuolattu ja
kuivattu kala

443 HARDHEAD**443**

Name employed for various species of different families:

- (i) *Orthodon microlepidotus*
(Freshwater - N. America)
Belongs to the family *Cyprinidae* (see
+ CARP). Also called BLACKFISH, SACRA-
MENTO ROCKFISH.
- (ii) Also used for + ATLANTIC CROAKER (*Micro-
pogon undulatus*), belonging to the family
Sciaenidae.
- (iii) Also used for + GREY GURNARD (*Eutrigla
gurnadus*), belonging to the family *Triglidae*.
- (iv) Also used for + PACIFIC GREY WHALE.

Le terme "HARDHEAD" (anglais) est utilisé pour les
espèces suivantes.

- (i) *Orthodon microlepidotus*
(Eaux douces - Amérique du Nord)
De la famille *Cyprinidae* (voir + CARPE).
- (ii) *Micropogon undulatus* (voir + TAMBOUR
BRÉSILIEN), de la famille *Sciaenidae*.
- (iii) *Eutrigla gurnadus* (+ GRONDIN GRIS), de la
famille *Triglidae*.
- (iv) *Eschrichtius glaucus* (+ BALEINE GRISE DE
CALIFORNIE).

444 HARD SALTED HERRING**HARENG FORTEMENT SALÉ 444**

Herring, whole gibbed or gutted, salted in barrels,
also in watertight containers (basins) with 25 to
33% of its weight of salt (salt content within the
tissue about 24%).

In Germany different trade designations are used:
"FETTERING" from fat herring with gonads
only slightly or not developed. "VOLLHERING"
filled with gonads; if not assorted, "VOLLFET-
THERING"; "IHLENHERING" (or "YHLENHER-
ING") are also hard salt cured herring, but spawned
and of low fat content. "WRACKHERING" are
assorted hard salted herring, which may be lightly
damaged but not broken in pieces; all products
marketed in barrels of 102 litre capacity and
assorted in sizes of herring (e.g. below 600, 601 to
700 herring per barrel, etc.).

Hareng entier et vidé, salé en barils ou en récipients
étanches avec une proportion de 25 à 33% de son
poids de sel (teneur en sel à l'intérieur des tissus,
environ 24%).

En Allemagne, cette préparation s'appelle:

"FETTERING" quand elle est faite avec des
harengs gras dont les gonads sont peu ou pas
développées. "VOLLHERING", avec des harengs
pleins. "VOLLFETTERING" non triés
"IHLENHERING" (or YHLENHERING) sont des
harengs pris après la fraie et dont la teneur en
graisse est faible, également fortement salés.
"WRACKHERING" sont des harengs assortis, for-
tement salés, mais qui ont été légèrement endom-
magés pendant la préparation. Tous ces produits
sont commercialisés en barils de 102 litres et triés
par taille (ex: jusqu'à 600 harengs par baril, de 601
à 700 harengs par baril, etc.).

See + MATTIE, + CROWN BRAND.

Voir + MATTIE, + CROWN BRAND.

D Hartgesalzener Hering
GR Réges paités
J Katashio nishin
P Arenque muito salgado
YU Jako soljena heringa

DK Hårdsaltet sild
I Aringhe sursalate
N Skarpsaltet sild
S Hårdsaltad sill
FI Kovasuolattu silli

E
IS Harðsöltuð sild
NL Zwaar gezouten haring
TR Sert tuzlu ringa

445 HARD SALTED SALMON**SAUMON FORTEMENT SALÉ 445**

Split salmon or salmon sides pickle-salted in vats
and packed in brine in barrels; salted until thor-
oughly impregnated; usually Pacific salmon spp.
(U.S.A.); also called PICKLED SALMON.

Saumon tranché ou demi-saumons salés à sec en
cuves puis mis en barils avec une saumure jusqu'à
imprégnation complète; préparation faite générale-
ment avec des espèces du Pacifique (E.U.);
appelée aussi + PICKLED SALMON (SAUMON
SALÉ À SEC).

D Hartgesalzener Lachs
GR
J Shio-zake
P Salmão muito salgado

DK Hårdsaltet laks
I Salmone in salamoia
N Spekelaks
S Hårdsaltad lax

E Salmon en salmuera
IS Harðsaltaður lax
NL Zwaar gezouten zalm
TR Sert tuzlu som iyice
tuzlanmış som

YU Jako soljeni losos

FI Kovasuolattu lohi

446 HARD SMOKED FISH

Fish subjected to prolonged periods of cold smoke until hard; e.g. + GOLDEN CURE (hard smoked herring), or + RED HERRING.

D Hartgeräucherter Fisch	DK Stærktøget, koldrøget fisk
GR Psári kapnistó	I Pesce affumicato duro
J Kunsei, reikun-hin	N Hårdrøkt fisk
P Peixe fortemente fumado	S Hårdrøkt fisk
YU Jako hladno dimljena riba	FI Voimakkaasti savustettu kala

POISSON FORTEMENT FUMÉ 446

Poisson traité par fumage à froid prolongé jusqu'à durcissement; ex: + GOLDEN CURE (hareng fortement fumé), ou + HARENG ROUGE.

E Pescado ahumado en frío
IS Reyktur fiskur
NL Dubbelgerookte vis
TR Iyice fume edilmiş balık

447 HARENG SAUR (France)

Salted herring, partially desalted and cold smoked, whole ungutted or gibbed; also heads and gut removed; curing time with salt is 2 to 3 weeks; called "DEMI-SEL" when subject to prolonged desalting for more than 48 hours and lightly cold-smoked. Also called familiarly "GENDARME".

Similar products in Germany: LACHSHERING (whole), LACHSBÜCKLING (headed).

D Lachshering, Lachsbückling	DK
GR Réges kaenistés	I Aringa affumicata
J	N
P Arenque salgado e fumado	S
YU	FI

HARENG SAUR (France) 447

Hareng salé, partiellement dessalé et fumé à froid, entier, non vidé, ou vidé, aussi étêté; le salage dure 2 à 3 semaines; appelé "DEMI-SEL" quand il a été soumis à un dessalage prolongé pendant plus de 48 heures et légèrement fumé à froid. Aussi appelé familièrement "GENDARME".

Produits semblables en Allemagne: LACHSHERING (entier), LACHSBÜCKLING (étêté).

E
IS
NL Spekbokking, engelse bokking, zalm-bokking
TR

448 HARVESTFISH

PEPRILUS spp.

Name applied to *Stromateidae* (see + BUTTERFISH and + POMFRET) more particularly refers to:

Nom employé pour les *Stromateidae* (voir + STROMATÉE et + CASTAGNOLE); et particulièrement pour:

Peprilus paru or/ou
Peprilus alepidotus

(a) HARVESTFISH
(Atlantic, N. America)
Also called STARFISH

(a) STROMATÉE LUNE
(Atlantique, Amérique du nord)

D	DK
GR	I
J	N
P (a) Pâmpano do Pacífico (b) Pâmpano-manteiga	S Smörfisk
YU	FI Voikala

E
IS
NL
TR

449 HEADED FISH

Fish from which the heads have been cut or broken off; other terms employed are BEHEADED FISH, HEADLESS FISH, HEADOFF FISH, HEADED FISH WITH BONE.

POISSON ÉTÊTÉ 449

Poisson dont la tête a été coupée ou décollée.

D Geköpfter Fisch	DK Hovedskåret fisk
GR Psári aképhalo	I Pesce decapitato
J Mutô-gyo, kashira otoshi	N Hodekappet fisk
P Peixe descabeçado	S Huvudkapad fisk
YU Obrezana riba, postrizena riba	FI Pääton kala

E Pescado descabezado
IS Hausaður fiskur
NL
TR Başı kesilmiş balık

450 HEAVY SALTED FISH

Fish cured by adding salt so that product contains approximately 40% salt on dry weight basis. Moisture content for heavy salted cod is as follows:

- (Canada)
- EXTRA HARD DRIED, not over 35%
- HARD DRIED, not over 40%
- DRY, 40% to 42%
- SEMI-DRY, 42% to 44%
- ORDINARY CURE, 44% to 50%
- SOFT DRIED, over 50% but not exceeding 54%.

See also + HARD SALTED SALMON, + HARD SALTED HERRING.

- D Hartgesalzener Fisch
- GR Psári xeró alatisméno
- J Katashio, kowajio, karashio
- P Peixe fortemente salgado
- YU Jako soljena riba

- DK Fudsaltet og tørret fisk
- I Pesce fortemente salato
- N Skarpsaltet fisk
- S Hårdsaltad fisk
- FI Kovasuolattu kala

POISSON FORTEMENT SALÉ 450

Poisson traité au sel de façon à ce que sa teneur en sel soit d'environ 40% du poids sec. La teneur en eau de la morue fortement salée varie comme suit:

- (Canada)
- EXTRA-SEC, pas plus de 35%
- TRÈS SEC, pas plus de 40%
- SEC, de 40% à 42%
- DEMI-SEC, de 42% à 44%
- SÉCHAGE ORDINAIRE, de 44% à 50%
- SÉCHAGE FAIBLE, plus de 50% sans dépasser 54%.

Voir aussi + HARD SALTED SALMON, + HARD SALTED HERRING.

- E Pescado sobresalado
- IS Harðsaltur fiskur
- NL Zwaar gezouten vis
- TR Çok tuzlu balik

451 HEAVY SALTED SOFT CURE (North America)

451

Product obtained by heavy salting but without hard drying, so that salt content averages about 17% on weight basis and moisture content about 47%.

Produit obtenu après un fort salage, mais sans séchage, de sorte que la teneur en sel s'établit à environ 17% et la teneur en eau environ 47%.

- D
- GR
- J
- P Cura lenta de peixe de salga carregada
- YU

- DK Fudsaltet og lettøret fisk
- I Pesce fortemente salato e asciugato
- N
- S Hårdsaltad fisk
- FI Kovasuolattu kala ilman kuivausta

- E
- IS Blautsaltaður, fullstaðinn fiskur
- NL Zwaar gezouten, licht gedroogde vis
- TR

452 HENFISH

452

- (i) Name used for + LUMPFISH (*Cyclopterus lumpus*) belonging to the family *Cyclopteridae*.
- (ii) Name also used for + PLAICE (Europe) (*Pleuronectes platessa*).

- (i) Nom employé pour désigner l'espèce *Cyclopterus lumpus* (+ LOMPE) de la famille des *Cyclopteridae*.
- (ii) "HENFISH" (anglais) s'applique aussi au *Pleuronectes platessa* (+ CARRELET).

453 HERLING

453

Young + SEA TROUT.

Jeune + TRUITE DE MER.

- D
- GR
- J
- P Truta
- YU

- DK
- I Trotella
- N
- S
- FI

- E
- IS
- NL Zeeforel
- TR

Clupea harengus harengus

(i) (a) (Atlantic)

Also called DIGBY, MATTIE, SILD or YAWLING (young); SEA-HERRING (U.S.A.).

(a) (Atlantique)

Clupea harengus pallasii

(b) + PACIFIC or NORTH PACIFIC HERRING

(b) + HARENG DU PACIFIQUE (Pacifique Nord)

Marketed:

Fresh: whole ungutted; whole gutted, head and tail removed; boned (block fillet with backbone and principal bones removed).

Frozen: whole ungutted; whole gutted, head and tail removed; boned (block fillet with backbone and principal bones removed); single filets.

Smoked: cold or hot-smoked; + KIPPER, + BONELESS KIPPER, + KIPPER FILLET, + KIPPER SNACK, + BLOATER, + RED HERRING, + BUCKLING, + HARENG SAUR.

Salted: + SCOTCH CURED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + HARD SALTED HERRING, + MATTIE + KLONDYKED HERRING, + DRY SALTED HERRING, pickled, headless, split or filleted, + DUTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + NORWEGIAN CURED HERRING, + CUT HERRING, etc.

Dried: minced flesh.

VARIOUS SEMI-PRESERVES:

Vinegar cured: whole or gutted; filets; e.g. + BISMARCK HERRING, + ROLLMOPS, + SOUSED HERRING, + KRON-SARDINER, etc.

Spice-cured: e.g. + APPETITSILD, + CUT SPICED HERRING, + GAFFELBIDDER, ANCHOVIS.

Jellied: e.g. + HERRING in JELLY (+ KOCHFISCHWAREN).

Fried: + BRATHERING. Most of the semi-preserved herring products are marketed in cans, glass jars or other containers, e.g. plastics, also with preserving additives.

Canned: gutted, headed and tailed herring or sild, also filets, bits, etc., partly precooked, in oil, in own juice, in brine and in a large variety of sauces and creams, including mustard, beer, lemon, wine etc. but particularly tomato sauce; also with vegetables, fruit or other ingredients; also smoked as + KIPPERS, + KIPPER FILLETS, + KIPPER SNACKS in edible oil; also fried, packed in vinegar-acidified brine or sauces; in some countries, CANNED HERRING of certain size are called CANNED SARDINE; the term CANNED SILD is in some cases restricted to herring of a certain length.

Commercialisé:

Frais: entier, non vidé; entier et vidé, sans tête ni queue; sans arête (filet entier dépourvu d'arête centrale et des plus grosses arêtes).

Congelé: entier, non vidé; entier et vidé, sans tête ni queue; désarêté (filet entier dépourvu d'arête centrale et des plus grosses arêtes); filets simples.

Fumé: à froid ou à chaud: + KIPPER, + KIPPER DÉSARÉTÉ, + FILET DE KIPPER, + KIPPER SNACK, + CRAQUELOT, + HARENG ROUGE, + BUCKLING, + HARENG SAUR.

Salé: + SCOTCH CURED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + HARENG FORTEMENT SALÉ, + MATTIE, + KLONDYKED HERRING, + HARENG SALÉ À SEC, saumuré et étêté, tranché ou filété; + DUTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + NORWEGIAN CURED HERRING, + CUT HERRING, etc.

Séché: chair hachée.

SEMI-CONSERVES:

Au vinaigre: hareng entier ou vidé; filets, ex: + HARENG BISMARCK, + ROLLMOPS, + HARENG MARINÉ, + KRON-SARDINER, etc.

Aux épices: ex: + APPETITSILD, + CUT SPICED HERRING, + GAFFELBIDDER, + ANCHOVIS.

En gelée: ex: + HARENG EN GELÉE (+ KOCHFISCHWAREN).

Frit: + BRATHERING. La plupart des semi-conserves de hareng sont commercialisées en boîtes, en bocaux ou autres emballages, dont la matière plastique, également avec adjonction d'antiseptiques.

Conserve: hareng vidé, sans tête ni queue; filets, bouchées, etc., partiellement pré-cuisinés, avec de l'huile, dans son jus au naturel, ou avec de nombreuses sauces et crèmes, y compris la moutarde, la bière, le citron, le vin, etc. mais tout particulièrement avec de la sauce tomate; ou encore avec des légumes, des fruits ou autres ingrédients; également fumé, comme les + KIPPER, + FILETS DE KIPPER, + KIPPER SNACKS dans de l'huile; également frit, recouvert d'une saumure vinaigrée ou de sauces; dans certains pays, le HARENG EN CONSERVE d'une certaine taille s'appelle SARDINE EN CONSERVE; le terme CANNED SILD est parfois limité aux harengs d'une certaine taille.

[CONTD.]

454 HERRING (Contd.)

Roë: fresh, frozen, salted, also used for + CAVIAR SUBSTITUTE, also smoked and canned; in Japan also dried in the sun.

Milt: fresh, frozen, e.g. for + HERRING MILT SAUCE; canned.

By-products: herring are a valuable source of raw material for meal and oil manufacture; also used as bait for fishing; pearl essence from scales.

Note: Herring are referred to under numerous headings throughout this dictionary.

D Hering	DK Sild
GR Régha	I Aringa
J Nishin, kadoiwashi	N Sild
P Arenque	S Sill, strömming
YU Heringa, sledy	FI Silli

(ii) The name "herring" might also be used in connection with other species of the family *Clupeidae*, e.g. *Ethmidium maculatus* (Pacific - S. America) (related to + MACHETE); *Etrumeus* spp. (see + ROUND HERRING); or *Alosa* spp. (see + SHAD).

(iii) In Australia the name PERTH HERRING refers to *Fluvialosa vlaminghi*.

(iv) In New Zealand the name HERRING refers to + YELLOW-EYE MULLET (*Aldrichetta forsteri*) (see + MULLET).

The herring family (*Clupeidae*) is represented by the + PILCHARD and the + SPRAT species *Sprattus antipodum* and *S. muelleri*.

455 HERRING CUTLETS

Small pieces of boneless skinless fillets of herring packed in various sauces (wine, sour cream or tomato cocktail).

In Germany also with skin and bones as + MARI-NADE or + KOCHFISCHWAREN; in Norway the term is used for canned small pieces of young herring packed in oil or sauces.

See also + GAFFELBIDDER.

D Heringshappen	DK
GR	I Cotolette di aringa
J	N
P Bocados de filetes de arenque	S Skivsill
YU	FI Silli haarukkapaloina

456 HERRING IN JELLY

Cooked fish product prepared with herring, packed in jelly, also slices of cucumber, carrots and spices added.

Also called ASPIC HERRING, JELLY HERRING, + KOCHFISCHWAREN.

D Hering in Gelee	DK Sild i gele
GR	I Aringa in gelatina
J	N
P Arenque em geleia	S Sill i gele
YU Heringa u želeu, heringa u aspiku	FI Silllä geleessä

HARENG (Suite) 454

Œufs: frais, surgelés, salés; utilisés aussi comme + SUCCÉDANÉ DE CAVIAR; également fumés et en conserve; au Japon, séchés au soleil.

Laitance: fraîche, surgelée, ex: + SAUCE DE LAITANCE DE HARENG; en conserve.

Sous-produits: le hareng est une source importante de matière première dans la fabrication de farine et d'huile de poisson; appât pour la pêche; les écailles fournissent l'essence d'Orient.

Note: Dans cette nomenclature, de nombreux paragraphes se rapportent aux harengs.

E Arenque
IS Sild
NL Haring
TR Ringa

(iv) En Nouvelle-Zélande le nom HERRING (anglais) se rétere (*Aldrichetta forsteri*) (voir + MULLET).

La famille du hareng (*Clupeidae*) est représentée par le + PILCHARD et le + SPRAT de l'espèce *Sprattus antipodum* et *S. muelleri*.

FILETS DE HARENG 455

Petits morceaux de filets de hareng sans arête ni peau, préparés avec des sauces variées (vin, crème, tomate).

En Allemagne, on y laisse la peau et les arêtes, voir + MARINADE ou + KOCHFISCHWAREN; en Norvège, le terme s'applique pour des morceaux de harengs jeunes, en conserve, à l'huile ou en sauces.

Voir aussi + GAFFELBIDDER.

E Trocitos de filetes de arenque
IS
NL Stukjes haring in saus
TR Parçalanmış ringa

HARENG EN GELÉE 456

Produit cuit préparé avec du hareng recouvert de gelée; se fait aussi avec des tranches de concombre, carotte, et des épices.

Appelé encore HARENG EN ASPIC, JELLY HERRING, + KOCHFISCHWAREN.

E Arenque a la gelatina
IS Sild í hlaupi
NL Haring in geleï
TR Jöle içinde ringa

457 HERRING IN SOUR CREAM SAUCE

Fillets of salted herring, partly desalted and marinated with vinegar or marinated herring fillets prepared with different supplements, like wine, spices, sour cream, sweet cream, sieved herring mill, onions, cucumbers etc.

In Germany also called "EINGELEGTE HERINGE NACH HAUSFRAUENART" (pickled herring in housewife's manner).

Marketed SEMI-PRESERVED; also packed in cans or glass jars.

D Hering in saurer Sahne

DK

GR

I Aringhe alla crema
acida

J

N

P Arenque em creme
ácido

S Sill i sur gräddsås

YU Heringa u kiselom uma-
ku i dodatcima

FI Silliä smetanakastikkeessa

HARENG À LA CRÈME 457

Filets de harengs salés, partiellement dessalés, et marinés avec du vinaigre, ou filets de harengs, marinés, et préparés avec différents ingrédients comme le vin, les épices, crème sure, crème sucrée, de laitances de hareng passées, oignons, concombres, etc.

En Allemagne appelés aussi "EINGELEGTE HERINGE NACH HAUSFRAUENART" (hareng mariné à la ménagère).

Commercialisés en SEMI-CONSERVE également mis en boîtes ou en bocaux.

E Arenque en slasa
a la crema

IS

NL Haring in zure roomsaus
TR Ringa (ekşi krema içinde)

458 HERRING IN WINE SAUCE

Vinegar-cured herring fillets packed in a sauce made from white wine, vinegar, onions, sugar and spices.

Marketed SEMI-PRESERVED.

Also canned: precooked herring fillets; packed in liquid wine sauce or with binding material, thickened sauces, with wine as flavouring ingredient; sometimes named according to the kind of wine, e.g. in Malaga wine sauce.

D Hering in Weinsosse

DK

GR

I Aringhe al vino bianco

J

N

P Arenque em molho
de vinho

S Sill i vinsås

YU Heringa u umaku od
vina

FI Silliä viinikastikkeessa

HARENG MARINÉ AU VIN 458

Filets de hareng macérés dans du vinaigre et recouverts d'une sauce à base de vin blanc, vinaigre, oignon, sucre et épices.

Commercialisés en SEMI-CONSERVE.

Egalement en conserve: filets de harengs cuits recouverts d'une sauce au vin liquide ou liée, ou de sauces liées dont le vin est l'arôme dominant, sauces appelées parfois d'après le vin utilisé, ex. sauce au Malaga.

E Arenques en salsa
de vino

IS Sild i vinsósu

NL Haring in wijnsaus

TR Şarap soslu ringa

459 HERRING MEAL

Fish meal prepared from herring and herring waste; see + FISH MEAL.

In Japan, oriental saury, mackerel, sardines etc., are mainly used for the production of fish meal.

D Heringsmehl

DK Sildemel

GR Ichthyálevro
appo régges

I Farina di aringhe

J

N Sildemel

Nishin gyofun

S Sillmjöl

P Farinha de arenque

FI Sillijauho, rehulaatu

YU Riblje brašno od
heringe

FARINE DE HARENG 459

Farine préparée avec des harengs et déchets de hareng; voir + FARINE DE POISSON.

Au Japon, on utilise principalement pour la production de farine de poisson, les orphies, maquereaux, sardines, etc.

E Harina de arenque
IS Sildarmjöl

NL Haringmeel

TR Ringa unu

460 HERRING MILT SAUCE

Herring milts mixed with vinegar sauce and strained through a sieve to remove membranes; used for packing vinegar cured herring products.

- D Milchnersosse, Milchnertunke
- GR
- J
- P Molho de lácteos de arenque
- YU

- DK
- I Salsa di latte di aringhe
- N
- S Sillmjölkessås
- FI Sillinmaitkastike

SAUCE DE LAITANCE DE HARENG 460

Laitances de harengs assaisonnées de sauce vinaigrée et passées pour en éliminer les membranes; sauce utilisée pour accompagner les harengs préparés au vinaigre.

- E Salsa de criadillas de arenque
- IS Svilljasósa
- NL Haringhomsaus
- TR

416 HERRING OIL

Fish body oil extracted from herring, usually by cooking and pressing.

- D Heringsöl
- GR Ladi apo régges
- J Nishin yu
- P Óleo de arenque
- YU Riblje ulje od heringe

- DK Sildeolie
- I Olio de aringhe
- N Sildolje
- S Sillolja
- FI Silliljy

HUILE DE HARENG 461

Huile extraite du hareng, d'ordinaire par cuisson et pression.

- E Aceite de arenque
- IS Sildarlysi
- NL Haringolie
- TR Ringa yağı

462 HERRING SALAD

Delicatessen products made from vinegar cured, mostly diced, herring fillets, e.g. + SAUERLAPPEN; also from salt herring, e.g. + MATJE CURED HERRING (ii), + SPICE CURED HERRING, mixed together with diced cucumbers, onions, vegetables, spices and mayonnaise; may be packed unprocessed in not tight closed containers; also in glass jars or cans. Recipes vary from country to country, but many originate from Germany; typical are WHITE HERRING SALAD, and RED HERRING SALAD (from added pickled red beetroot); also DRY HERRING SALAD (Trockener Heringssalat) only prepared with some oil, also with vinegar.

- D Heringssalat
- GR
- J
- P Salada de arenque
- YU Salata od heringe

- DK Sildesalat
- I Insalata di aringhe
- N Sildesalat
- S Sillsallad
- FI Sillisalaatti

SALADE DE HARENG 462

Hors d'œuvre à base de filets de hareng préparés au vinaigre, généralement coupés en dés, ex. + SAUERLAPPEN; se fait également avec du hareng salé, ex. + MATJE CURED HERRING (ii), + HARENG AUX ÉPICES, mélangés avec des concombres, oignons, légumes coupés en dés, des épices et de la mayonnaise; cette préparation peut être mise telle quelle, non stérilisée, dans des récipients non-étanches; également en bocaux ou en boîtes. Les recettes varient suivant les pays d'origine, mais la plupart viennent d'Allemagne: SALADE DE HARENG BLANC, SALADE DE HARENG ROUGE (avec addition de betterave rouge); ou encore SALADE DE HARENG SEC (Trockener Heringssalat) à l'huile et au vinaigre.

- E Ensalada de arenques
- IS Sildarsalat
- NL Haringsalade
- TR Ringa salatasi

463 HERINGSSTIP (Germany)

Pieces of marinated herring fillets, also from salt herring, with sliced or diced onions, cucumbers, also celery, spices and mayonnaise; also with herring milt sauce added.

Minimum herring content: 50%.

HERINGSSTIP (Allemagne) 463

Morceaux de filets de harengs marinés, ou de harengs salés, accompagnés de tranches ou dés d'oignon, de concombre, de céleri, d'épices et de mayonnaise; peuvent également être assaisonnés de sauce de laitance de harengs.

Contenu minimum en hareng: 50%.

(Freshwater – India)

Also spelt HILSAH.

P Hilsa

(Eaux douces – Inde)

465 HOBO GURNARD

GRONDIN JAPONAIS 465

CHELIDONICHTHYS & PETRYGOTRIGLA spp.

(Japan)

Several species are fished commercially in Japanese waters; marketed fresh, sometimes alive.

J Hôbô

(Japan)

Pêche commerciale de plusieurs espèces au Japon, commercialisées fraîches, parfois vivantes.

466 HOGCHOKER

SOLE BAVOCHE 466

Trinectes maculatus

(Atlantic – U.S.A.)

Belongs to the family *Soleidae* (see + SOLE).In Eastern U.S.A. the name HOGCHOKER refers to *Achirus fasciatus* (similar to + LINED SOLE).

(Atlantique – E.U.)

De la famille des *Soleidae* (voir + SOLE).

466.1 HOKI

466.1

Macruronus novaezelandiae

(Australia, New Zealand)

Belongs to the family *Merlucciidae* (see + HAKE).

Also called BLUE HAKE, BLUE GRENADIER and (in New Zealand) WHIPTAIL. In block form called NEW ZEALAND WHITING.

Marketed: Fresh as fillets.**Frozen:** Boneless fillets skin off/on; fillet loins, headed and gutted, fillets.

Often processed into FISH BLOCKS for reprocessing into FISH FINGERS, or other ready-to-cook fish portions.

Also used for + SURIMI.

D Langschwanz-Seehecht

GR

J Hoki

P

YU

DK

I Nasello azzurro

N

S

FI

E Merluza azul

IS

NL

TR

467 HOMOGENISED CONDENSED FISH

HYDROLYSAT 467

A liquid product from whole fish or offal containing about 50% of moisture, prepared as an alternative to fish meal (U.S.A.).

The term LIQUID FISH is synonymously used.

Should not be confused with + CONDENSED FISH SOLUBLES.

D

GR

J

P Peixe condensado
homogeneizado

YU

DK

I Pesce omogeinizzato
condensato

N

S

FI Homogenoitu kalatiiviste

E

IS

NL Ingedampte vis

TR

468 HORSE MACKEREL

CHINCHARD 468

TRACHURUS spp.*DECAPTERUS* spp.

Also known as + JACK MACKEREL or + SCAD; also called BUCK MACKEREL, MAASBANKER (S. Africa).

Appelé aussi + SAUREL, CARANGUE.

[CONTD.]

468 HORSE MACKEREL (Contd.)

Belonging to the family *Carangidae* (see + JACK).

(a) HORSE MACKEREL
(Atlantic - Europe)

(b) JACK MACKEREL
(Pacific - N. America)
MAASBANKER (S. Africa)

(c)
(Pacific - Japan)

(d) SCAD
(Mediterranean)

(e)
(Mediterranean)

(f) JACK MACKEREL
(Indo-Pacific - Australia/New Zealand)

(g) MACKEREL SCAD
(Atlantic - N. America)

(h) ROUND SCAD
(Atlantic - N. America)
Also called CIGARFISH, ROUND ROBIN.

Important food fish in Japan, Spain and South Africa.

Marketed:

Fresh:

Frozen: Japan.

Dried-salted: Africa (+ BOKKEM), Japan (+ SHIOBOSHI and + KUSAYA).

Smoked: similar manner to kipper.

Canned: whole or fillets, in own juice or with oil; in South Africa processed like herring.

Used as raw material for fish meal manufacture (S. Africa).

D Bastardmakrele,
Holzmakrele, Stöcker
GR Savridi
J Muroaji, maaji, aji
P Carapau, chicharro
YU Trnobok, Šnrjur, Šarun

DK Hestemakrel

I Suro, sugarello
N Taggmakrell
S Taggmakrill
FI Piikkimakrilli

CHINCHARD (Suite) 468

De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE).

(a) CHINCHARD COMMUN
(Atlantique - Europe)

(b) CHINCHARD GROS YEUX
(Pacifique - Amérique du Nord)
MAASBANKER (Afrique du Sud)

(c) CHINCHARD DU JAPON
(Pacifique - Japon)

(d) CHINCHARD À QUEUE JAUNE
(Méditerranée)

(e) CHINCHARD BLEU
(Méditerranée)

(f)
(Indo-Pacifique - Australie/Nouvelle-Zélande)

(g) COMÈTE MAQUEREAU
(Atlantique - Amérique du Nord)

(h) COMÈTE DE ST. HÉLÈNE
(Atlantique - Amérique du Nord)

Très important pour la consommation au Japon, en Espagne et en Afrique du Sud.

Commercialisé:

Frais:

Congelé: Japon.

Séch-salé: Afrique (+ BOKKEM) Japon (+ SHIOBOSHI et + KUSAYA).

Fumé: même méthode que pour le kipper.

Conserve: entier ou en filets; au naturel ou avec de l'huile; en Afrique du Sud, traité comme le hareng.

Utilisé comme matière première pour la fabrication de farine de poisson (Afrique du Sud).

E Jurel,
chicharro
IS Brynstirtla
NL Horsmakreel, marsbanker
TR Istavrit

469 HORSETAIL TANG

(Japan)
Seaweed.

D
GR
J Hondawara
P Alga
YU

Sargassum enerve
(Japon)
Algue.

DK
I Sargasso
N
S
FI Sargassolevå

E
IS
NL
TR

470 HOT-MARINATED FISH

Fish that have been marinated in hot vinegar.

See also + KOCHFISCHWAREN (Germany).

D
GR
J
P Peixe em vinagre quente
YU Toplo marinirana riba

DK
I Pesce marinato a caldo
N
S Varmmarinerad fisk
FI Kuumamarinoitu kala

POISSON MARINÉ À CHAUD 470

Poisson qui a été mariné dans du vinaigre chaud.

Voir aussi + KOCHFISCHWAREN (Allemagne).

E Pescado escabechado en caliente
IS
NL Vis, ingelegd in hete azijn
TR Sıcak marinasyon

471 HOT-SMOKED FISH

Fish cured in hot smoke at temperature up to 250 °F (about 120°C) so that the protein is coagulated and the product can be eaten without further cooking. Temperature in the fish must reach at least 140°F (60°C); various products, e.g. + BUCKLING, + FLECKHERING (Germany), + KIELER SPROT-TEN (Germany), + BLOATER (i), + SMOKIE.

D Heissgeräucherter Fisch
GR Psári kapnistó
J Onkun
P Peixe fumado a quente
YU Toplo dimljena riba

DK Varmrøget fisk
I Pesce affumicato a caldo
N Varmrøkt fisk
S Varmrøkt fisk
FI Lämminsavustettu kala

POISSON FUMÉ À CHAUD 471

Poisson traité par fumage à une température maximum de 250°F (environ 120°C) de sorte que, les protéines étant coagulées, le produit est prêt à la consommation sans cuisson préalable. La température du poisson doit atteindre un minimum de 140°F (60°C); différents produits de fumage à chaud: + BUCKLING, + FLECKHERING (Allemagne) + KIELER SPROT-TEN (Allemagne), + CRAQUELOT, + SMOKIE.

E Pescado ahumado en caliente
IS Heitreyktur fiskur
NL Warm gerookte vis, gestoomde vis
TR Sıcak fume balik

472 HOUTING

(Atlantic/North Sea)

Marketed: fresh, whole gutted.

See also + WHITEFISH.

D Schnepel, Schnäpel
GR Korégonos
J
P Coregono bicudo
YU Ozimica

Coregonus oxyrhynchus

(Atlantique/Mer du Nord)

Commercialisé: frais, entier et vidé.

Voir aussi + CORÉGONE.

DK Snæbel
I Coregone musino
N Sik, nebbsik
S Sik, älvsik, näbbsik
FI Siika, järvisiika

E
IS
NL Houting
TR

CORÉGONE 472

473 HUMANTIN

(Atlantic/Mediterranean – Europe)

Belongs to the family *Squalidae* (see + DOGFISH).

Also called ANGULAR ROUGH SHARK.

D Meersau
GR Gourounópsara
J
P Porco
YU Morski prasac

DK
I Pesce porco
N
S
FI

Oxynotus centrina

CENTRINE COMMUNE

(Atlantique/Méditerranée – Europe)

De la famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).

E Cerdo marino
IS
NL
TR Domuz baiğı

474 HUMPBACK WHALE

JUBARTE 474

Megaptera novaenglia or/ou *Megaptera nodosa*

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also see HUNCHBACKED WHALE.

See + WHALES.

Voir + BALEINES.

D	Buckelwal	DK	Pukkelhval	E	Ballena nudosa, ballena jorobada
GR		I	Megattera, balenottera gobba	IS	Hnúfubakur
J	Zatôkujira	N	Knølhval	NL	Bultrug
P	Baleia-de-bossas	S	Knølval, puckelval	TR	
YU	Vrsta kita	FI	Ryhäralas		

475 HUSS

475

One of the recommended trade names for + DOG-FISH in U.K.; may also be called + FLAKE or + RIGG.

Nom recommandé pour les + CHIEN en Grande Bretagne.

476 IDE

VÉRON 476

Leuciscus idus

(Freshwater - Europe)

(Eaux douces - Europe)

D	Aland	DK	Rimte	E	Cacho, cachuelo
GR	Leukiskos-tsiróni	I	Ido	IS	
J		N	Vederbuk	NL	Winde
P	Escalo	S	Id	TR	
YU	Jež	FI	Säyne		

477 INASAL (Philippines)

INASAL (Philippines) 477

Broiled product made from sardine or herring.

Produit obtenu à partir de sardine ou de hareng grillé.

478 INCONNU

INCONNU 478

Stenodus leucichthys nelma

(Freshwater - N. America)

(Eaux douces - Amérique du Nord)

Belonging to the family *Coregonidae*.

De la famille des *Coregonidae*.

Marketed locally, fresh, dried or smoked.

Commercialisé localement, frais, séché ou fumé.

D	Weisslachs	FI	Nelma
---	------------	----	-------

479 INDIAN CURE SALMON (U.S.A.)

SAUMON À L'INDIENNE (E.U.) 479

Brined salmon sides or strips of meat, hard smoked for about two weeks at temperatures not higher than 21 to 36°C; also called BELEKE, HARD SMOKED SALMON, INDIAN HARD CURED SALMON, INDIAN STYLE SALMON.

Moitiés de saumon ou tranches de chair de saumon saumurées, fortement fumées pendant environ deux semaines à des températures ne dépassant pas 21 à 36°C; appelé aussi BELEKE, SAUMON FORTEMENT FUMÉ, INDIAN HARD CURED SALMON.

(Indian and Pacific Oceans)

RASTRELLIGER spp.

(Océans indien et Pacifique)

Rastrelliger brachysoma

SHORT MACKEREL

(Aisa)

Used in similar ways to + MACKEREL.

MAQUEREAU TRAPU

(Asie)

Utilisé de la même manière que le + MAQUEREAU.

See also + COLOMBO CURE, and + DAENG (Philippines).

Voir aussi + SALÉ COLOMBO et + DAENG (Philippines).

D Indische Makrele
GR
J
P Cavala-do-Índico
YU

DK
I Sgombro indiano
N
S
FI

E
IS
NL Indische makreel
TR

481 INDIAN PORPOISE

481

(Indo-Pacific)

See + PORPOISE.

Neomeris phocaenoides

(Indo-Pacifique)

Voir + MARSOUIN.

D Indischer Tümmler
GR
J
P Toninha
YU

DK
I
N
S
FI

E
IS
NL Indische bruinvis
TR

482 INDUSTRIAL FISH

482

Usually fish caught specifically for reduction into meal and oil; in some countries it might also refer to fish used for other processing (e.g. canning).

Habituellement poisson destiné spécifiquement à la réduction en farine et en huile; dans certains pays, peut se référer également au poisson utilisé à d'autres fins industrielles (par exemple conserves).

Also used synonymously to + TRASH FISH.

Synonyme de + POISSON DE REBUT.

See also + FISH WASTE.

Voir aussi + DÉCHETS DE POISSON.

D Futterfisch, Industriefisch
GR
J
P Peixe para farinha
YU

DK Industriefisk
I
N Industriefisk
S Industriefisk
FI Teollisuuskala, rehulaatu

E
IS
NL Voedervis, industrievis
TR Endustriyel balık

483 INK

ENCRE 483

Blackish-coloured liquid released by *Cephalopoda* into the surrounding water when danger threatens; sometimes used in the sauce when canning *Cephalopoda*.Liquide noirâtre que les *Cephalopoda* émettent dans leur environnement lorsqu'ils se sentent menacés; utilisé parfois dans la sauce lors de la mise en conserve de ces *Cephalopoda*.

D Tinte
GR Meláni
J Sumi, bokujû
P Tinta
YU Crnilo glavonozaca

DK
I Nero di seppia, inchiostro
N Blekk fra blekksprut
S Bläck
FI Mustekalan muste

E Tinta
IS Blek (úr smokkfisk)
NL Inkt
TR Mürəkkep

Chondrus crispus
Gigartina stellata

+ RED ALGAE harvested and dried as a source of + CARRAGEENIN; also called CARRAGEEN or CARRAGEEN MOSS.

D Irisches Moos
GR
J Tsunomata, sugi-nori,
shikinnori
P Carragenina
YU

DK Irsk mos
I Muschio irlandese
N Krusflik, vortellik
S Irländsk moss
FI Irlannin levä

+ ALGUE ROUGE recueillie et séchée, utilisée comme matière première pour l'obtention de carraghéene; appelée aussi MOUSSE D'IRLANDE.

E Carragahen
IS Fjörugrös
NL Iers mos
TR İrlanda yosunu

485 IRRADIATION

A method for preserving fish by exposure to ionising radiation from radioactive isotopes or an electron source. At pasteurisation doses of 150,000 to 450,000 rads over 90% of the spoilage bacteria are killed and the shelf life of the fish at 0 to 20°C is extended by about 2 weeks.

See also + PASTEURISED FISH.

D Bestrahlung,
Bestrahlungskonserverung
GR
J Shôsha
P Irradiação
YU Radijacija

DK Bestråling
I Irradiazione
N Bestråling
S Strålkonserving
FI Säteilyssäilöntä

E Irradiación
IS Geislun
NL Bestraling
TR Irradiyasyon

IRRADIATION 485

Méthode de conservation du poisson par exposition aux radiations ionisées provenant d'isotopes radio-actifs ou d'une source d'électrons. Aux doses de pasteurisation 150,000 à 450,000 rads plus de 90% des bactéries sont détruites et le stockage du poisson de 0 à 20°C peut être prolongé d'environ deux semaines.

Voir aussi + POISSON PASTEURISÉ.

486 ISINGLASS

Gelatin product from the collagen in the outer layer of the wall of the swim bladder; the best grade is reputed to be made from sturgeon swim bladders, but those from cod, hake, ling and other spp. give a good product; used for clarification of wine and beer, and to a lesser extent for edible jelly and adhesive manufacture.

Grades include LYRE, HEART-SHAPED, LEAF and BOOK.

See also + GELATIN.

D Hausenblase
GR Ithtiókolla
J Gyokô
P Cola de peixe
YU

DK Hasblas
I Colla di pesce
N Husblas
S Husbloss
FI Selvike uimarakosta

E Cola de pescado
IS Sundmaga-hlaup
NL Visgelatine
TR

ICHTYOCOLLE 486

Produit gélatineux tiré du collagène de la paroi extérieure des vessies natatoires, dont celles de l'esturgeon sont reconnues comme donnant la meilleure qualité; les vessies natatoires de la morue, du merlu, de la lingue et espèces voisines donnent également un bon produit.

Utilisé pour clarifier le vin et la bière et pour la fabrication de gelées comestibles ou d'adhésifs.

Il existe plusieurs qualités: EN LYRE, EN CŒUR, EN FEUILLE ET EN LIVRE.

Voir aussi + GÉLATINE.

487 ITALIAN SARDEL

Heavily salted anchovy allowed to mature over a long period.

D
GR
J
P Anchova à italiana
YU Slani incún

DK
I Acciughe alla carne
N
S Sardell
FI Kovasuolattu anjovis

E
IS
NL Gezouten ansjovis
TR

ANCHOIS ITALIEN 487

Anchois fortement salé, et laissé pendant une longue période jusqu'à maturation.

Many sources of ivory are the toothed whales and the walrus.

On trouve l'ivoire chez les cétacés et les morse

D Elfenbein
GR Elefantostouin

DK Hvaltand
I Avorio

E Marfil
IS Hvaltennur
rostungstennur

J Kujira no ha,
sei-uchi no ha

N Elfenben

NL Ivoor

P Marfim
YU Sionovača morskih
zivotinja

S Elfenben
FI Norsunluu, mursunja
valaiden hampaat

TR Fildişi

489 JACK MACKEREL

489

- (a) Other name used for + HORSE MACKEREL (*Trachurus* and *Decapterus* spp.) which belong to the family *Carangidae*.
(b) In North America also more generally employed for this family, especially *Caranx* spp. (see + JACK).
(c) In Australia and New Zealand refers to *Trachurus declivis* and *T. novaezealandiae*.
See also + SCAD.

Le nom "JACK MACKEREL" (anglais) désigne:

- (a) Les espèces *Trachurus* et *Decapterus* (voir + CHINCHARD).
(b) En Amérique du Nord, généralement les poissons de la famille des *Carangidae*, dont font partie les espèces *Trachurus* et *Decapterus*.
(c) En Australie et Nouvelle-Zélande, s'applique à *Trachurus declivis* et *T. novaezealandiae*.
Voir + CARANGUE.

TR Karagöz istavrit

490 JACK

CARANGUE 490

Name employed for *Carangidae* (also designated as + SCAD or + POMPANO), especially refers to the following species:

Désigne de façon générale les espèces de la famille des *Carangidae* (qui comprend aussi les + POMPANO et les + SAUREL).

- (a) (Atlantic/Pacific - Cosmopolitan)

For example:

BLUE RUNNER

(Atlantic - N. America)

Also called RUNNER, HARDTAIL, CREVALLE.

+ CREVALLE JACK

(Atlantic - N. America)

Also called CREVALLE

In Australia and New Zealand *Caranx* spp. are generally called + TREVALLY.

CARANX spp.

- (a) (Atlantique/Pacifique - Cosmopolite)

Par exemple:

Caranx crysos

CARANGUE COUBALI

(Atlantique - Amérique du Nord)

Caranx hippos

CARANGUE CREVALLE

(Atlantique - Amérique du Nord)

- (b) (Atlantic)

HEMICARANX spp.

- (b) (Atlantique)

- (c) + YELLOWTAIL

(Cosmopolitan)

SERIOLA spp.

- (c) + SÉRIOLE

(Cosmopolite)

[CONTD.]

SERIOLELLA spp.

(d) In U.S.A. the name JACK also refers to *Trachurus* and *Decapterus* spp. (see + HORSE MACKEREL, + JACK MACKEREL), which also belong to the family Carangidae

D Bastardmakrele	DK Hestemakrel	E
GR Koceli	I Carangidi	IS
J Hiraaji	N Taggmakrell	NL
P Carangideos	S Taggmakrill,	TR
	pompano	
YU Trnobokan	FI Piikimakrilli	

491 JACOPEVER

SÉBASTE DU CAP 491

Sebastichthys capensis

(S. Africa) (Afrique du Sud)

D Kap-Rotbarsch

492 JAPANESE CANNED FISH PUDDING

PÂTÉ DE POISSON 492
EN CONSERVE (Japon)

Fish flesh ground and seasoned with salt, sugar and + MIRIN, boiled, steamed or broiled; in some cases the surface is baked and then canned.

Chair de poisson broyée et assaisonnée de sel, sucre et + MIRIN, puis cuite à l'eau ou à la vapeur ou grillée; dans certains cas, cuite en surface puis mise en boîtes.

See + KAMABOKO.

Voir + KAMABOKO

J Kamaboko kanzume

493 JAPANESE EEL

ANGUILLE DU JAPON 493

Anguilla japonica

(Japan) (Japon)

Ways of marketing, see + EEL.

Pour la commercialisation, voir + ANGUILLE.

D Japanischer Aal	DK	E Anguila
GR Chéli	I Anguilla giapponese	IS
J Unagi	N Äi	NL Japanse paling
P Enguia japonesa	S Japansk äi	TR Japon yılan balığı
YU Jegulja japanaka	FI Japaninankerias	

494 JAPANESE PILCHARD

SARDINOPS DU JAPON 494

Sardinops melanosticta

(Japan) (Japon)

Also called SARDINE.

Appelé aussi SARDINE.

See + PILCHARD and + SARDINE.

Voir + PILCHARD et + SARDINE.

D Japanische Sardine	DK	E
GR	I Sardina giapponese	IS
J Iwashi	N	NL Japanse pelser
P Sardinopa-japonesa	S Japansk sardin	TR Japon sardalyasi
YU	FI Japaninsardiini	

Lateolabrax japonicus

(Pacific – Japan)

One of the best food fish in Japan; marketed alive or fresh.

See also + SEA BASS.

(Pacifique – Japon)

L'un des poissons les plus appréciés au Japon; commercialisé vivant ou frais.

Voir aussi + BAR.

D
GR
J Suzuki, fukko
P Robalo japonês
YU

DK
I Spigola giapponese
N
S
FI

E
IS
NL
TR Japon levreği

496 JELLIED EELS

Pieces or steaks of small eels, precooked in light brine or vinegar and salt solution; packed when cool into gelatin solution or aspic in cans or glass jars; SEMI-PRESERVE (cooked fish product); also canned.

See + EEL.

D Aal in Gelee
GR
J
P Enguias em geleia
YU Jegulja u želeu,
jegulja u aspiku

DK Ål i gele
I Anguille in gelatina
N
S Ål i gelé, inlagd ål
FI Ankeriasta geleessä

ANGUILLES EN GELÉE 496

Morceaux ou tranches de petites anguilles, pré-cuits dans une saumure légère ou dans un court-bouillon; après refroidissement, recouverts de gélatine ou en aspic et mis en boîtes ou en bocaux; SEMI-CONSERVE (produit cuisiné); également en conserve.

Voir + ANGUILE.

E Anguilas en gelatina
IS Áll í hlaupi
NL Paling in gele
TR Yılan balığı jölesi

497 JELLY FISH

MÉDUSE 497

RHOPILEMA spp.
Rhopilema esculenta

(Japan)

Dehydrated with salt and alum, mostly used for Chinese dishes (Japan).

(Japon)

Déshydratée avec du sel et de l'alun; surtout utilisée pour les plats chinois (Japon).

D Qualle
J Kurage

TR Deniz anası

498 JEW FISH

MÉROU GÉANT 498

Epinephelus itajara or/ou *Promicrops itajara*

(i) (Atlantic – N. America)

Belongs to the family *Serranidae* (see + GROUPPER).

(i) (Atlantique – Amérique du Nord)

De la famille des *Serranidae* (voir + MÉROU).

D Judenfisch
GR
J
P Garoupa
YU

DK
I Cernia gigante
N Jødefisk
S Fläckig judefisk
FI Raitameriahven

E
IS
NL
TR

(ii) Name also used for + MEAGRE (*Argyrosomus regius*) belonging to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM).

(iii) In Australia the name WESTRALIAN JEW-FISH refers to *Glaucosoma hebraicum*. Marketed as fresh fish.

Small mackerel.

Petit maquereau.

D
GR
J Kosaba
P
YU

DK
I Piccolo sgombro
N Liten makrell, pir
S Pir
FI Pikkumakrilli

E Pequeña caballa
IS
NL Paapje
TR

500 JOHN DORY

ZÉE ou SAINT-PIERRE 500

(Cosmopolitan)

ZEIDAE

(Cosmopolite)

Also called DORY, PETER-FISH.

Appelé encore JEAN DORÉ.

Zeus faber

(a) JOHN DORY

(a) SAINT-PIERRE

(Atlantic/Mediterranean/Indo-pacific – Australia, New Zealand)

(Atlantique/Méditerranée/Indo-Pacifique – Australie, Nouvelle-Zélande)

Zeus capensis

(b)

(b) SAINT-PIERRE DU CAP

(Africa)

(Afrique)

Zeus japonicus

(c)

(c) SAINT-PIERRE DU PACIFIQUE

Zenopsis ocellata

(d) AMERICAN JOHN DORY

(d) SAINT-PIERRE AMÉRICAIN

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed fresh and hot-smoked (pieces).

Commercialisé frais et fumé à chaud (morceaux).

D Heringskönig,
Petersfisch
GR Christópsaro
J Matódai

DK St. Petersfisk

E Pez de san Pedro

I Pesce san Pietro
N St. Petersfisk

IS Pétursfiskur
NL Zonnevis
(a) Sint pietervis
TR Dülger balığı

P Peixe-galo
YU Kovač

S St. Persfisk
FI Pietarinkala

501 JUMBO

JUMBO 501

Name applied to large specimens of several spp., but particularly haddock and skate; in the United States to shrimps.

Nom appliqué aux grosses crevettes (Guyane).

502 KABAYAKI (Japan)

KABAYAKI (Japon) 502

Eel, split, boned, steamed; then broiled with frequent dipping in TARE (thick sauce made from soy sauce, sugar, + MIRIN etc.); other fish (e.g. saury) may be processed in the same way (SAMMA KABAYAKI); this product is often canned.

Anguille tranchée, désarêtée, cuite à la vapeur; puis grillée avec trempage répété dans le TARE (sauce épaisse à base de sauce de soja, de sucre et de + MIRIN, etc.); d'autres poissons (l'orpie par ex.) peuvent être utilisés de la même manière; (SAMMA KABAYAKI); ce dernier produit est souvent mis en conserve.

503 KABELJOU

MAIGRE DU SUD 503

(West and South Africa)

Argyrosomus hololepidotus

(Afrique du Sud et de l'Ouest)

Belonging to the family *Sciaenidae*.De la famille des *Sciaenidae*.

See + DRUM and + CROAKER.

Voir + TAMBOUR.

D Adlerfisch
GR
J
P Corvina africana
YU

DK
I Bocca d'oro
N
S Havsgös
FI Kotkakala

E Corbina
IS
NL
TR

Arripis trutta

Family *Arripidae*
(Australia/New Zealand)

Also called SEA SALMON.

Known as + AUSTRALIAN SALMON in Australia.

Marketed: Sometimes fresh (whole), but usually whole frozen for canning.

Famille des *Arripidae*
(Australie/Nouvelle-Zélande)

Commercialisé: Parfois frais (entier), mais habituellement congelé entier pour la conserve.

505 KALBFISCH (Germany)

Trade name for hot-smoked pieces of + POR-BEAGLE in Germany.

See also + SPECKFISCH.

KALBFISCH (Allemagne) 505

Nom commercial donné aux morceaux de + MAR-AICHE fumés à chaud.

Voir aussi + SPECKFISCH.

506 KAMABOKO (Japan)

(i) Jelly product made by heating fish meat kneaded with salt; ingredients such as sugar, + MIRIN, egg albumin, and starch is usually added. Various kinds of kamaboko are produced and classified into several categories by heating method, shape or kinds of ingredients.

Fried Kamaboko (usually with starch and vegetable such as carrots or burdock added) is called SATSUMA-AGE, AGE-KAMABOKO or TEMPURA.

(ii) Also used as inclusive term meaning the products made from kneaded fish meat, e.g. kamaboko or + HAMPEN; in this case synonymous to + RENSEI-HIN or NERISEIHIN.

KAMABOKO (Japon) 506

(i) Produit gélatineux fait en chauffant de la chair de poisson pétrie avec du sel; on y ajoute généralement des ingrédients tels que sucre, + MIRIN, blanc d'œuf et amidon. Il existe plusieurs sortes de kamaboko, classées en catégories, suivant la méthode de cuisson, la forme ou les ingrédients qui le composent. Le kamaboko frit (généralement additionné d'amidon et de légumes tels que carottes ou bardane) est appelé SATSUMA-AGE, AGE-KAMABOKO ou TEMPURA.

(ii) Ce terme s'applique aussi aux produits à base de chair de poisson pétrie, ex: kamaboko ou + HAMPEN; dans ce cas, il est synonyme de + RENSEI-HIN ou NERISEIHIN.

507 KANAGASHIRA (GURNARD)

Name employed in Japan for *Lepidotrigla* spp. (cosmopolitan); marketed fresh in Japan.

See also + GURNARD.

D	DK
GR Kaponi	I Caviglione
J Kanagashira	N
P Ruivo	S
YU Cepurijica	FI

Nom employé au Japon pour *Lepidotrigla* spp. (cosmopolite); commercialisé frais (Japon).

Voir aussi + GRONDIN.

E Cabete
IS
NL
TR Kirlangic

508 KAPI (Thailand)

Fermented fish paste product; similar product in Japan, + SHIOKARA.

KAPI (Thaïlande) 508

Pâte de poisson fermentée; produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

509 KARAVALA (Sri Lanka)

Whole or gutted fish, washed, salted and sun-dried.

KARAVALA (Sri Lanka) 509

Poisson entier ou vidé, lavé, salé, puis séché au soleil.

510 KATSUO-BUSHI (Japan)

Dried meat of skip-jack (JAPANESE TUNA STICKS). Fish is cut longitudinally into four, boned, boiled, smouldered, then dried, shape adjusted, and defatted by enzymatic action of moulds; used as condiment.

As general term see + FUSHI-RUI.

KATSUO-BUSHI (Japon) 510

Chair séchée de thonine (BÂTONNETS DE THON DU JAPON). Le poisson est découpé longitudinalement en quatre, désarêté, cuit à l'eau puis à l'étouffée, ensuite séché et calibré, enfin dégraissé par l'action enzymatique de moisissures; sert de condiment.

Voir + FUSHI-RUI, désignation générale.

510.1 KAWAKAWA

(Indo-Pacific)

Euthynnus affinis

(Indo-Pacifique)

THONINE ORIENTALE 510.1

[CONTD.]

510.1 KAWAKAWA (Contd.)

Also called **EASTERN LITTLE TUNA**, **BLACK SKIPJACK**, **MACKEREL TUNA**, **LITTLE TUNA**; used in tuna canning industry; see also + **TUNA**.

D Falscher Bonito
GR Karvouni
J Suma
P
YU Luc

DK Lille tun
I Tonnetto orientale
N
S Tonfisk
FI

E Bacoreta oriental
IS Túnfiskur
NL Dwergtonijn
TR Yazili orkinos

THONINE ORIENTALE (Suite) 510.1

Appelé aussi utilisé dans la conserverie du thon; voir aussi + **THON**.

511 KAZUNOKO (Japan)

Herring roe:

- (a) Immersed in sea water, washed, then dried (**HOSHI-KAZUNOKO**).
(b) Immersed in sea water, washed, then drained and salted in brine or in dry salt (**SHIO-KAZUNOKO**).

KAZUNOKO (Japon) 511

Rogue de hareng:

- (a) Plongé dans de l'eau de mer, lavé et ensuite séché (**HOSHI-KAZUNOKO**).
(b) Plongé dans de l'eau de mer, lavé puis égoutté et salé en saumure ou avec du sel sec (**SHIO-KAZUNOKO**).

512 KEDGEREE

Dish made from boiled rice, fish or meat, egg, cream or butter, herbs, etc., sold canned.

KEDGEREE 512

Plat préparé à base de riz cuit à l'eau, de poisson ou de viande, d'œufs, de crème ou de beurre, fines herbes, etc., vendu en conserve.

513 KELP

+ **BROWN ALGAE** of *Laminaria* spp., harvested and dried as a source of + **ALGINIC ACID**; also for manufacture into meal for **ANIMAL FEEDING STUFFS**. Also called **TANGLE**, + **SEA CABBAGE**.

See also + **KOMBU**.

D Braunalge, Kelp
GR Laminária
J Kombu
P Alga castanha
YU

DK Brunalge
I Laminaria
N Tare, brunalge
S Bladtång
FI Airolevä

VARECH 513

+ **ALGUE BRUNE** de l'espèce *Laminaria* recueillie et séchée pour la production d' + **ACIDE ALGINIQUE**; sert également à la fabrication de farine pour l'**ALIMENTATION DES ANIMAUX**.

Voir aussi + **KOMBU**.

E Alga parda
IS þari
NL Bruinzeewier
TR

514 KELT

Salmon after spawning; see + **ATLANTIC SALMON**.

D
GR
J Hotchare, hotchari
P
YU

DK Nedfaldslaks
I
N
S Vraklax
FI Kutenut lohi, laskulohi

Saumon ayant frayé; voir + **SAUMON DE L'ATLANTIQUE**.

E
IS Hoplax
NL Hengst, ijle zalm
TR

515 KENCH CURE

White fish, particularly cod and allied spp. (in Germany especially saithe) and salmon, that have been salted by stacking split fish and salt in alternate layers so that the pickle that is formed can drain off freely; also called **BULK CURE**, **BULK SALTED FISH**, **SALT BULK**.

See also + **DRY SALTED FISH** + **SHORE CURE** (ii), + **LABRADOR CURE**.

D Trockensalzung
GR
J Yamazumi enzô-gyo

DK Forsaltning
I Pesce salinato
N
S Torrsaltning i stapel
FI Kuivasuolaus pinoihin

P Salga a seco
YU

SALAGE À SEC 515

Se fait en entassant du poisson tranché (particulièrement morue et espèces voisines, et saumon) et du sel en couches alternées, de telle sorte que la saumure qui se forme peut s'écouler librement.

Egalement appelé **SALAGE EN VRAC**.

Voir aussi + **POISSON SALÉ À SEC** + **SALAGE À TERRE** (ii), + **LABRADOR CURE**.

E Salazonado en verde
IS þúrssaltaður fiskur
NL In lagen droog gezouten vis
TR

Sebastolobus macrochir

(Japan)

(Japon)

Marketed: fresh (Northern Japan).**Commercialisé:** frais (Nord du Japon).

See also + ROCKFISH.

Voir aussi + SCORPÈNE.

J Kichiji

517 KIELER SPROTEN (Germany)

KIELER SPROTEN (Allemagne) 517

Hot-smoked ungutted fat sprats; the designation "ORIGINAL KIELER SPROTEN" (or "ECHTE KIELER SPROTEN") only from catches in the area of the Kiel bay and processed in or near Kiel (Eckernförde).

Sprats gas, non vidés, fumés à chaud; la désignation "ORIGINAL KIELER SPROTEN" (ou "ECHTE KIELER SPROTEN") s'applique uniquement au poisson pêché dans la baie de Kiel et traité à Kiel ou ses environs (Eckernförde).

D Kieler Sprotten
GR

DK Kieler sprot
I Papaline di kiel
affumicate

E Espadines
IS

J
P Espadilha fumada
YU Toplo dimljena masna
papalina

N
S Sprotten
FI

NL Kieler sprot
TR

518 KILKA

KILKA 518

(i) Name for fish species: *Clupeonella delicatula*.(i) Désigne une espèce: *Clupeonella delicatula*; apparentée au sprat.

Also called BLACK SEA SPRAT.

(ii) Preserved product, similar to + ANCHOVIS, made from Kilka. Also called KILLO (U.S.S.R.).

(ii) Produit conservé, semblable aux + ANCHOVIS, à base de Kilka. Appelé aussi KILLO en U.R.S.S.

D
GR
J
P Espadilha do cáspio
YU Kiljka

DK
I Papaline del caspio
N
S
FI

E
IS
NL
TR

519 KILLER WHALE

ORQUE 519

Orcinus orca or/ou *Orca gladiator*

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Usually too small to be of commercial value.

Habituellement trop petite pour avoir une valeur commerciale.

Also called GRAMPUS.

Aussi appelée ÉPAULARD.

D Schwertwal
GR Orka
J Sakamata, shachi
P Roaz-de-bandeira
YU Kit ubica

DK Spækhugger
I Orca
N Spekkhogger
S Späckhuggare
FI Miekkavalas

E Espadarte, orca
IS Háhyrna
NL Orka, ork
TR

520 KILLIFISH

FONDULE 520

CYPRINODONTIDAE

(Atlantic/Freshwater/Pacific - N. America)

(Atlantique/Eaux douces/Pacifique - Amérique du Nord)

Include *Cyprinodon*, *Fundulus* and other species.Comprennent les espèces *Cyprinodon*, *Fundulus* et autres.

D Zahnkarpfen
GR Ciprinodonti
J
P
YU

DK
I Ciprinodonti
N
S Egentliga tandkarpar
FI Kuteval hammaskarpi

E
IS
NL Tandkarper
TR

Paralithodes camchatica

(Pacific)

Also called JAPANESE CRAB, ALASKA DEEP SEA CRAB.

Most important species for production of + CRAB MEAT.

For further marketing details, see + CRAB.

In U.S.A. the name KING CRAB might also refer to *Limulus* spp.In New Zealand the name KING CRAB refers to *Lithodes murrayi* and *Neolithodes brodiei*, also known as STONE CRABS.

(Pacifique)

La plus importante des espèces dans la production de + CHAIR DE CRABE.

Pour de plus amples détails, voir + CRABE.

En Nouvelle-Zélande le nom KING CRAB (anglais) se réfère à *Lithodes murrayi* et *Neolithodes brodiei*.D Kamschatka-Krabbe
GR Vassilikós kávousasJ Tarabagani
P Caranguejo-real
YU Kraljevski rakDK Japan-krabbe
I Granchio reale,
grancevola dei kamciatka
N Russisk krabbe
S Japansk jättekabbe
FI KuningasrapuE Cangrejo ruso
IS
NL Kamsjatka krab
TR Iri Yengeç kerevi

522 KINGFISH

THAZARD 522

- (i) The name KINGFISH properly refers to a definite species of the + KINGMACKEREL;

Scomberomorus cavalla

(Atlantic - U.S.A. Gulf Coast)

Also called + SIERRA, + KINGMACKEREL, + CERO.

Marketed:**Dried:** split, washed, dry-salted and dried naturally (U.S.A.).**Smoked:** sides are washed, brined, dredged in dry salt, air-dried and cold-smoked for several hours.D Königsmakrele
GR
J
P Serra real
YUDK
I Sgombro reale
N
S
FI KuningasmakrilliE Carita
IS
NL
TR

- (ii) In N. America the name KINGFISH refers mainly to some species of the family
- Sciaenidae*
- (see + CROAKER and + DRUM), especially + KING WHITING (
- Menticirrhus*
- spp.) and + WHITE CROAKER (
- Genyonemus lineatus*
-).

- (iii) The name is also used for + OPAH (
- Lampris guttatus*
-), belonging to the family
- Lamprididae*
- .

- (iv) In Australia and New Zealand the name KINGFISH refers to + YELLOWTAIL (
- Seriola lalandi*
-), and also to the + GEMFISH (
- Rexea solandri*
-), as SOUTHERN or SILVER KINGFISH.

- (i) Le mot THAZARD désigne une espèce définie de
- Scomberomorus*
- sp. (voir + THAZARD).

+ THAZARD SERRA

(Atlantique - États-Unis, Côte du Golfe du Mexique)

Commercialisé:**Séché:** tranché, lave, salé à sec et séché à l'air (E.U.).**Fumé:** moitiés de poisson lavées, saumurées, saupoudrées de sel sec, séchées à l'air et fumées à froid pendant plusieurs heures.

523 KINGKLIP

ABADÈCHE ROYALE DU CAP 523

Genypterus capensis or/ou *Xiphiurus capensis*

(South Africa)

Caught by freezer trawlers and marketed mainly frozen.

In New Zealand sometimes used as an alternative trade name for the similar species *Genypterus blacodes*, + LING.

D Kingclip

P Abadejo do Cabo

(Afrique du Sud)

Pêché par les chalutiers congélateurs et commercialisé surtout congelé.

En Nouvelle-Zélande parfois utilisé comme nom commercial pour les espèces similaires *Genypterus blacodes*.

SCOMBEROMORUS spp. or/ou *CYBIUM* spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also designated as + SPANISH MACKEREL or
SEERFISH.

Aussi appelé MAQUEREAU-BONITE.

Scomberomorus cavalla

- (a) + KINGFISH
-
- (Atlantic)

- (a) + THAZARD SERRA
-
- (Atlantique)

Scomberomorus sierra

- (b) + SIERRA
-
- (Pacific - U.S.A.)

- (b) + THAZARD SIERRA
-
- (Pacifique - E.U.)

Scomberomorus commersoni

- (c) + SEER
-
- (Indo-Pacific)
-
- AUSTRALIAN SPANISH MACKEREL.

- (c) + THAZARD RAYÉ
-
- (Indo-Pacifique)

Scomberomorus regalis

- (d) + CERO
-
- (Atlantic - U.S. Gulf Coast)

- (d) + THAZARD FRANC
-
- (Atlantique - E.U. Côte du golfe du Mexique)

Scomberomorus maculatus

- (e) + SPANISH MACKEREL
-
- (Atlantic)

- (e) + THAZARD ATLANTIQUE
-
- (Atlantique)

Scomberomorus concolor

- (f) MONTEREY SPANISH MACKEREL
-
- (Pacific - N. America)

- (f) THAZARD DE MONTEREY
-
- (Pacifique - Amérique du Nord)

Scomberomorus tritor

- (g) W. AFRICAN SPANISH MACKEREL
-
- (Atlantic)

- (g) THAZARD BLANC
-
- (Atlantique)

Scomberomorus niphonius

- (h) JAPANESE SPANISH MACKEREL
-
- (China/Japan)

- (h) THAZARD ORIENTAL
-
- (Chine/Japon)

Scomberomorus semifasciatus

- (i) KOREAN MACKEREL
-
- (China/Japan)
-
- Known as BROAD BARRED MACKEREL in
-
- Australia.

- (i) THAZARD TIGRE
-
- (Chine/Japon)

Scomberomorus guttatus

- (j) INDIAN SPANISH MACKEREL
-
- (Indian Ocean)

- (j) THAZARD PONCTUÉ
-
- (Océan indien)

Scomberomorus queenslandicus

- (k) SCHOOL MACKEREL
-
- (Australia)

- (k) THAZARD DE QUEENSLAND
-
- (Australie)

KINGMACKEREL are marketed in similar ways
to + MACKEREL.Commercialisé de façon analogue au
+ MAQUEREAU.D Königsmakrele
GR
J Sawara
P Serra
YUDK
I Sgombro reale
N
S
FI (a) KuningasmakrilliE Carita, sierra
IS
NL
TR

For (a) to (e) see under the separate entries.

Pour (a) à (e) voir les rubriques individuelles.

525 KING OF THE HERRING**525**

- (i) In Europe name used for + OARFISH (*Regalecus glesne*).
- (ii) General name employed for + SHAD (*Alosa* spp.) belonging to the family *Clupeidae*.
- (iii) Name also used for + RABBITFISH (*Chimaera monstrosa*); see + CHIMAERA.

- (i) En Europe "ROI DES HARENGS" s'applique au *Regalecus glesne* (famille des *Regalecidae*).
- (ii) Le nom "KING OF THE HERRING" (anglais) s'applique aussi aux *Alosa* sp. (voir + ALOSE).
- (iii) Voir + CHIMÈRE.

NL (i) Haringkoning

526 KING WHITING**BOURRUGUE 526**

(Cosmopolitan)

Menticirrhus spp.

(Cosmopolite)

In N. America also called + KINGFISH.

The king whiting is of great food importance; belongs to the family *Sciaenidae* (see + GROU-
PER and + DRUM).

Poisson de grande importance pour la con-
sommation; de la famille des *Sciaenidae* (voir
+ TAMBOUR).

Menticirrhus americanus

- (a) SOUTHERN KING WHITING

- (a) BOURRUGUE DE CRIQUE

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Also called SOUTHERN KINGFISH.

Menticirrhus undulatus

- (b) CALIFORNIA CORBINA

- (b) BOURRUGUE CALIFORNIENNE

(Pacific - N. America)

(Pacifique - Amérique du Nord)

Menticirrhus saxatilis

- (c) NORTHERN KING WHITING

- (c) BOURRUGUE RENARD

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Also called NORTHERN KINGFISH.

527 KIPPER**KIPPER 527**

Fat herring, split down the back from head to tail, lightly brined and cold smoked; may be artificially coloured; also called KIPPER HERRING, NEW-
CASTLE KIPPER, see also + HERRING, + KIP-
PER FILLET, + BONELESS KIPPER; marketed
chilled, frozen or canned (sometimes packed in
edible oil - Germany); ground meat made into kip-
per paste.

Hareng gras fendu le long du dos, de la tête à la
queue, légèrement saumuré et fumé à froid; peut
être coloré artificiellement; également appelé
HARENG KIPPER, NEWCASTLE KIPPER, voir
aussi + HARENG, + FILET DE KIPPER, + KIP-
PER SANS ARÊTE; commercialisé réfrigéré, sur-
gelé ou en conserve (parfois à l'huile, en
Allemagne); avec la chair hachée, on fait la pâte de
kipper.

D Kipper

DK Kipper

E Kipper

GR

I Aringhe kipper

IS Kipper

J

N Kippers

NL Kipper

P Arenque fumado

S Kipper

TR

YU

FI Kylmäsavustettu silli

528 KIPPERED PRODUCTS (U.S.A.)**528**

In U.S.A. the term "kippered" is also used in con-
nection with hot-smoked products; the raw fish
(fresh or frozen, also fillets or pieces of fillets) are
brined, dyed and afterwards hot smoked on trays,
e.g. KIPPERED BLACK COD (from sablefish), KIP-
PERED LING COD, KIPPERED SHAD or KIP-
PERED STURGEON.

Aux États-Unis, le terme "kippered" désigne des
produits fumés à chaud; le poisson cru (frais ou
surgelé, entier, en filets ou en morceaux de filet) est
saumuré, coloré, puis fumé à chaud sur claies; ex:
KIPPERED BLACK COD (avec la morue charbon-
nière), KIPPERED LING COD, KIPPERED SHAD
ou KIPPERED STURGEON.

See also + KIPPERED SALMON.

Voir aussi + SAUMON FUMÉ.

- (i) Cold-smoked salmon (U.K.), whole, headed and split down the back; see + ATLANTIC SALMON.
- (ii) Hot-smoked salmon (U.S.A.) usually fillets of white-fleshed chinook; may be artificially dyed before smoking; see + CHINOOK.
- (i) En Grande-Bretagne, saumon fumé à froid, après avoir été étêté et fendu le long du dos; voir + SAUMON DE L'ATLANTIQUE.
- (ii) Aux États-Unis, saumon fumé à chaud, généralement filets de saumon royal à chair blanche; peut être coloré artificiellement avant fumage; voir par exemple + SAUMON ROYAL.

D
GR
J
P Salmão fumado
YU Dimljeni losos

DK Koldrøget laks
I Salmone kipper
N Røkelaks
S
FI Kylmäsavustettu lohi

E Salmon ahumado
IS Reyktur lax
NL Gerookte zalm
TR

530 KIPPER FILLETS

FILETS DE KIPPER 530

Fillets of herring brined and cold smoked; may be artificially coloured; marketed fresh, frozen or canned in oil; may also be produced by cutting fillets from boneless kippers.

Filets de hareng saumurés et fumés à froid; peuvent être colorés artificiellement; commercialisés frais, surgelés ou en conserve à l'huile; peuvent être également faits en levant les filets de kippers sans arête.

D Kipperfilets
GR
J
P Filetes de arenque fumado
YU

DK Kipperfilet
I Filetti di aringhe kipper
N Kippersfilet
S Kipperfiléer
FI Kylmäsavustettu sillifilee

E Filetes de arenque ahumado
IS Reykt síldarflök
NL Filets van kipper
TR

531 KIPPER SNACKS

531

Pieces of + KIPPER FILLETS packed in cans.

In Norway: canned kippered herring fillets packed in ¼lb or smaller cans.

Morceaux de + FILETS DE KIPPER mis en boîtes.

En Norvège: les filets de hareng fumés sont mis dans des boîtes d'¼ de livre ou moins.

D
GR
J
P Bocados de arenque fumado enlatados
YU

DK Kippersnacks
I Filetti di aringhe kipper in scatola
N Kipper snacks
S
FI Kylmäsavustettuja sillifileesnakseja

E Trozos de filetes de kipper envasados
IS
NL Kippersnacks
TR

532 KLIPFISH

KLIPFISH 532

Also spelt KLIPPFISH.

Split salted fish from cod species, that has been spread on rocks or special platforms for sun-drying, or, more usually, that has been artificially dried.

Ou KLIPPFISH.

Poisson, de l'espèce du cabillaud, tranché, salé, qu'on a étendu sur des rochers ou sur claies spéciales pour séchage au soleil ou, plus généralement, séché artificiellement.

In Norway also canned (precooked, with layers of sliced potatoes and onions, in a sauce made from tomato paste, edible oil and spices).

En Norvège, également commercialisé en conserve (poisson précuit, avec des couches de rondelles de pommes de terre et d'oignons, dans une sauce à base de concentré de tomates, d'huile et d'épices).

See + COD, + BACALAO.

Voir + CABILLAUD, + BACALAO.

D Klippfisch
GR
J
P Peixe salgado e seco
YU

DK Klipfisk
I Baccalà secco
N Klippfisk
S Klippfisk
FI Kalliokala

E
IS þurrkaður saltfiskur (fullverkaður)
NL Klipvis
TR

533 KLONDYKED HERRING (U.K.)

533

Fresh ungutted herring preserved for a few days by sprinkling with ice and salt.

Klondyking also refers to bulk purchasing of fish (especially herring and mackerel) as over-the-side sales.

D	Transportsalzung	DK	
GR		I	
J		N	
P	Arenque fresco	S	Strösaltad sill
YU		FI	

Hareng frais, non vidé, saupoudré de glace et de sel, pour une conservation limitée à quelques jours.

Klondyking se réfère aussi aux achats de poisson en gros (principalement hareng et maquereau) en tant que ventes de bord-à-bord.

E	
IS	
NL	Met zout besprenkelde verse haring
TR	

534 KOCHFISCHWAREN (Germany)

Fish or seafood heated in acidified brine (80°C–90°C; 175°–195°F), packed in jelly or sauces; known as COOKED MARINADE or + HOT MARINATED FISH.

Products, e.g. ASPIC HERRING, + HERRING IN JELLY (Hering in Gelee – Germany), + JELLIED EELS.

Also called KOCHMARINADE (obsolete term).

Semi-preserved, also with preserving additives.

D	Kochfischwaren	DK	
GR		I	Pesce marinato a caldo
J		N	
P	Peixe cozido em molho	S	
YU	Kuhana marinada	FI	Keitinmarinadi

KOCHFISCHWAREN (Allemagne) 534

Produit de poisson ou autres animaux marins, cuit dans une saumure acidifiée (80° à 90°C; 175° à 195°F) couvert de gelée ou de sauces; connu comme POISSON CUIT MARINÉ ou + POISSON MARINÉ À CHAUD.

Voir aussi + ASPIC HERRING, + HARENG EN GELÉE (Hering in Gelee – Allemagne), + ANGUILLES EN GELÉE.

Appelé aussi KOCHMARINADE (terme désuet).

Semi-conserves, avec parfois addition d'agents conservateurs.

E	
IS	
NL	Gekookte gemarineerde vis
TR	

535 KOMBU (Japan)

(i) Japanese name for seaweeds of *Laminaria* spp. and others; see + KELP.

D	Zuckertang	DK	Bladtang
GR	Laminaria	I	Laminaria
J	Kombu	N	Sukkertare, tare
P	Alga castanha	S	Bladtång
YU		FI	Airolevä

(ii) Edible dried seaweed product made from *Laminaria* spp. of brown algae; called SAIKUKOMBU; various kinds are consumed in Japan.

E.g. ORI-KOMBU (tangle stretched, dried, then folded in a uniform length); OBOROKOMBU (dried tangle placed into long ribbons after being dipped in vinegar); KOBUMAKI (dried tangle rolled around a piece of fish, then cooked in seasonings); TORORO-KOMBU (dried tangle cut into long, fine linear pieces after being dipped in vinegar); FUNMATSU-KOMBU (pulverised dried tangle); AOITA-KOMBU (tangle dipped in vinegar, boiled in salt water often coloured with blue pigment, and dried); or SUKOMBU (dried strip of tangle after being soaked in a sweetened vinegar).

KOMBU (Japon) 535

(i) Nom japonais d'algues de l'espèce *Laminaria* et autres; voir + VARECH.

E	Alga parda
IS	
NL	
TR	

(ii) Produit comestible à base d'algues brunes de l'espèce *Laminaria* séchées; appelé SAIKU-KOMBU; plusieurs sortes sont consommées au Japon.

Ex: ORI-KOMBU (algue étirée, séchée, puis repliée à une longueur uniforme); OBORO-KOMBU (algue séchée mise en longs rubans après avoir été trempée dans du vinaigre); KOBUMAKI (algue séchée, enroulée autour d'un morceau de poisson, puis cuite dans un assaisonnement); TORORO-KOMBU (algue séchée coupée en lanières fines et longues, séchée après avoir été trempée dans du vinaigre); FUNMATSU-KOMBU (algue séchée pulvérisée); AOITA-KOMBU (algue trempée dans du vinaigre, cuite à l'eau bouillante salée souvent colorée de bleu, et séchée); ou SU-KOMBU (lanières d'algue séchée après avoir été trempée dans du vinaigre doux).

536 KRABBENSALAT (Germany)

Cooked shrimps (mostly *Crangon crangon*) with mayonnaise, also packed in cans or other containers.

Marketed semi-preserved.

See + FISH SALAD.

D Krabbensalat
GR Kavourosalata
J
P Camarão em maionese
YU

DK
I Insalata di granchio
N
S
FI Katkarapusalaatti

KRABBENSALAT (Allemagne) 536

Crevettes cuites, principalement de l'espèce *Crangon crangon*, accompagnées de mayonnaise; commercialisées également en boîtes ou autres récipients, comme semi-conserves.

Voir + SALADE DE POISSON.

E Ensalada de cangrejo
IS
NL Garnalen salade
TR

536.1 (I) KRILL**(a) *Meganyctiphanes norvegica***

(Atlantic)

KRILL look like small shrimp but do not have the characteristically abrupt "shrimp-bend". They have large black eyes and under the abdomen are rows of light organs which can be lit up or extinguished. They can reach 5 cm long and live for 2-3 years. Krill are caught with special trawls and fine-mesh dip nets allied with lights.

Various uses, e.g. to make a protein rich meal or, because of organoleptic and pigmentation properties, as a component of wet feed when farming salmonoids.

(North Atlantic)

Found in Norwegian coastal water. Reach a length of 3 cm.

(b) *Thysanoessa inermis*

(Atlantique)

Les KRILL ressemblent à de petites crevettes mais n'en ont pas la courbure dorsale caractéristique. Ils ont de grands yeux noirs et sur l'abdomen, des raies pouvant être lumineuses. Leur longueur peut atteindre 5 cm et ils vivent de 2 à 3 ans. Les Krill sont capturés au moyen de chaluts spéciaux ou de filets levés combinés avec un dispositif de pêche à la lumière.

Utilisés notamment pour la fabrication de farine riche en protéines ou, en raison de leurs propriétés organoleptiques et pigmentées, pour l'alimentation des salmonidés d'élevage.

(Atlantique Nord)

On le trouve dans les eaux côtières norvégiennes. Il peut atteindre une longueur de 3 cm.

(c) *Euphausia superba*

(ii) In New Zealand, KRILL, RED KRILL or LOBSTER KRILL is the name used for *Munida gregaria*, a + SQUAT LOBSTER (family Galatheididae).

See + KRILL, ANTARCTIC.

D Nordatlantischer Krill
GR Eufauseodi
J
P Krill
YU Račić svjetlar

DK Lyskrebs
I Eufausiacei
N (i) Storkrill
 (ii) Småkrill
S Krill
FI Krilli

E Krill
IS
NL Krill
TR

536.2 KRILL, ANTARCTIC

The name *Antarctic Krill* is commonly applied to large populations of small shrimp-like crustaceans in Antarctic waters composed of up to 80 species of which about 30 are euphausiids. Prominent among the latter are *Euphausia superba*.

Various methods of treatment include freezing in fresh state or after cooking, making paste and for soups, etc.

D Antarktischer Krill
GR
J Okiami
P Krill do Antártico
YU Antarktički svjetlar

DK Antarktiske lyskrebs
I Eufausiacei
N Antarktisk Krill
S Antarktisk Krill
FI Antarktinen krilli

KRILL, ANTARCTIQUE 536.2

Le nom *Krill de l'Antarctique* est ordinairement appliqué à d'importantes populations de crustacés semblables à des crevettes et vivant dans les eaux antarctiques. Elles comprennent jusqu'à 80 espèces dont 30 environ sont des euphausiides. Parmi ces dernières les plus importantes sont les *Euphausia superba*.

Les différentes formes de traitement comprennent:

- la congélation en frais ou après cuisson,
- la fabrication de pâtes,
- la préparation de soupes, etc.

E Krill antartico
IS
NL Krill
TR

- (i) In Sweden:
Small herring or Baltic herring used as raw material for preserves, mostly in cans. The herring is eviscerated and headed and thoroughly washed.
- (ii) In Norway:
Small herring eviscerated, headed and vinegar cured; for export.
- (iii) In Germany:
The term KRONSDARDINEN (better KRON-SILD) is only used to designate marinated small herring or sprat, mostly from the Baltic sea, also with spices, sugar and other flavouring agents.
Also called: RUSSISCHE SARDINEN, RUSSIAN SARDINE, RUSSLET.
Marketed semi-preserved.

D Kronsardinen, Kronsild
GR
J
P
YU Kronsardine

DK Kronsardiner
I
N Kronsardiner
S Kronsardiner
FI Kruunusardiini

E
IS
NL
TR

- (i) En Suède:
Petit hareng ou hareng de la Baltique utilisé comme matière première pour les conserves, surtout en boîtes. Le hareng est éviscéré, étêté et bien lavé.
- (ii) En Norvège:
Petit hareng, étêté et traité au vinaigre; pour l'exportation.
- (iii) En Allemagne:
Le terme KRONSDARDINEN (ou mieux KRON-SILD) sert uniquement à désigner des petits harengs ou sprats marinés provenant surtout de la mer Baltique, et préparés avec des épices, du sucre et autres arômes.
Appelé aussi SARDINE RUSSE, RUSSLET.
Commercialisé en semi-conserve.

538 KRUPUK (Indonesia)

Ground shrimp (sometimes other fish) mixed with tapioca flour, salt and seasoning, kneaded with water and steamed in moulds; then cooled, cut into slices and sun-dried; swells and becomes crisp when fried in deep fat.

Also called KHAO KRIAB (Thailand).

KRUPUK (Indonésie) 538

Crevettes broyées (ou autres crustacés) mélangées avec de la farine de tapioca, sel et assaisonnement, pétries avec de l'eau, mises en moules et cuites à la vapeur; après refroidissement, le produit est découpé en tranches et séché au soleil; en grande friture, gonfle et devient croustillant.

Appelé aussi KHAO KRIAB (Thaïlande).

539 KUSAYA (Japan)

Horse mackerel (*Decapterus* spp.) dried after soaking in special salt water, preserved for years.

KUSAYA (Japon) 539

Chinchard (de l'espèce *Decapterus*) séché après trempage dans une eau salée spéciale, et conservé pendant des années.

540 LABERDAN (Germany)

Beheaded and gutted salt cured cod.
NL Labberdaan

LABERDAN (Allemagne) 540

Morue salée étêtée et vidée.

541 LABRADOR CURE (Canada)

Heavy-salted Kench-cured cod; containing 42 to 50% moisture and 17 to 18% salt; also called LABRADOR FISH, LABRADOR SOFT CURE.

LABRADOR CURE (Canada) 541

Morue fortement salée à sec dont la teneur en eau est de 42 à 50% et la teneur en sel de 17 à 18%; appelé aussi POISSON LABRADOR, LABRADOR SOFT CURE.

[CONTD.]

541 LABRADOR CURE (Canada) (Contd.)

LABRADOR CURE (Canada) (Suite) 541

D	DK	Labrador-tilvirket fisk	E	Bacalao fuertemente salado
GR	I	Baccalà labrador	IS	Labri
J	N	Labradorbehandlet torsk	NL	
P	S	Labradorsaltning	TR	
YU	FI	Labradorinsuolaus		

542 LADY FISH

GUINÉE MACHÈTE 542

Elops saurus

(i) (Atlantic – North America)

Family of *Elopidae* (see + TARPON); also called TENPOUNDER.

Of little value as food fish, but highly prized in Florida by sportsmen.

D	DK	
GR	I	
J	N	
P	S	Elopid
YU	FI	Hopeakala

(ii) (Atlantique – Amérique du Nord)

De la famille *Elopidae* (voir + TARPON); aussi appelé + BANANE (Antilles).

Sans importance dans l'alimentation, mais très apprécié, en Floride, pour la pêche sportive.

E
IS
NL
TR

(ii) The name LADY FISH might also refer to *Albulidae* (see + BONEFISH); e.g. in international statistics.

(ii) Le terme + BANANE (Antilles) s'applique aussi aux *Albulidae*.

543 LAKE HERRING

CORÉGONE CISCO 543

Coregonus artedii

(Freshwater – N. America)

Also called CISCO (N. America), TULLIBEE, CHUB, LAKEFISH.

Marketed:

Frozen: whole gutted.

Smoked: whole gutted fish, either fresh or thawed frozen, are washed, drained, dry-salted or brined, and hot smoked (U.S.A.).

Salted: headed, gutted and pickled in barrels (U.S.A.).

Pet foods:

See also + WHITEFISH.

P	Arenque-de-lago	I	Agone americano
		FI	Amerikanmuikku

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Appelé aussi HARENG DE LAC.

Commercialisé:

Congelé: entier et vidé.

Fumé: poisson entier et vidé, soit frais, soit décongelé, lavé, égoutté, salé à sec ou saumuré, puis fumé à chaud (E.U.).

Salé: étêté, vidé et salé à sec en barils (E.U.)

Alimentation des animaux domestiques.

Voir aussi + CORÉGONE.

E	Arenque de lago
TR	Göl ringasi

544 LAKERDA (Greece, Turkey)

LAKERDA (Grèce, Turquie) 544

Product prepared in Greece and Turkey: + ATLANTIC BONITO (*Sarda sarda*) cut in slices and salted in barrels or boxes of 10 kg.

GR Lakérda

Produit préparé en Grèce et Turquie, à base de + BONITE À DOS RAYÉ (*Sarda sarda*) coupé en tranches et salé dans des barils ou caisses de 10 kg.

Salvelinus namaycush

(Freshwater/Great Lakes)

Also called TOGUE, TOULADI, GREY TROUT, NAMAYCUSH, GREAT LAKE TROUT.

Marketed fresh, frozen or smoked.

The term LAKE TROUT may also include other *Salmonidae*; see + TROUT and + SEA TROUT.

See also + CHAR.

D Saibling
GR
J
P Truta-do-lago
YU Pastrva

DK
I Trota di lago americana
N
S Kanadaröding
FI Harmaanierä

(Eaux douces/Grands Lacs)

Appelé aussi TRUITE GRISE ou TRUITE DE LAC; mais le nom truite de lac est aussi appliqué à *Salvelinus fontinalis* + OMBLE DE FONTAINE.

Commercialisé frais, surgelé ou fumé.

De la famille des *Salmonidae*, ainsi que la + TRUITE et la + TRUITE BRUNE.

Voir aussi + OMBLE.

E Trucha lacustre
IS Murta
NL
TR

546 LAMAYO (Philippines)

Fish product consisting of salted partially dried, macerated shrimp.

LAMAYO (Philippines) 546

Produit fait avec des crevettes salées, macérées et partiellement séchées.

547 LAMINARIN

Carbohydrate extract, roughly equivalent to the starch in land plants, obtained from + BROWN ALGAE (*Laminaria* spp.).

D Laminarin
GR Laminária
J
P Laminarina
YU Laminarin

DK
I Laminarina
N Laminarin
S Laminarin
FI Laminariina

LAMINARINE 547

Polysaccharide extrait des algues brunes, en particulier de l'espèce *Laminaria* (+ ALGUE BRUNE), équivalant approximativement à l'amidon des plantes terrestres.

LAMPROIE FLUVIALE 548

PETROMYZONTIDAE

(Freshwater/Atlantic/Pacific)

Similar to + EEL; young fish is usually called PRIDE.

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)

Semblable à + ANGUILE.

Lampetra fluviatilis

(a) LAMPERN

Also called RIVER LAMPREY, STONE EEL.

(a) LAMPROIE DE RIVIÈRE

Lampetra ayresi

(b) RIVER LAMPREY

(Pacific/Freshwater – N. America)

(b) LAMPROIE DE RIVIÈRE

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Lethenteron japonicum or/ou

Lampetra japonica

(c) ARCTIC LAMPREY

(Pacific/Freshwater – N. America)

(c) LAMPROIE ARCTIQUE

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Lampetra planeri

(d) BROOK LAMPREY

(Freshwater – Europe/N. America)

(d) LAMPROIE DE RIVIÈRE

(Eaux douces – Europe/Amérique du Nord)

[CONTD.]

548 LAMPREY (Contd.)

LAMPROIE FLUVIALE (Suite) 548

Petromyzon marinus

(e) + SEA LAMPREY
(Atlantic/Freshwater)

(e) + LAMPROIE MARINE
(Atlantique/Eaux douces)

D Neunauge,
(a) Flussneunauge,
Lamprete
GR Lamprena
J Yatsumeunagi

DK Niøje, lampret
(a) Flodniøje
I (a) Lampreda di fiume
N (a) Elvenløye

E Lamprea de rio

IS (a) Fisksuga
NL Negenooog,
(a) Rivierprik,
(d) Beekprik,
(e) Zeepprik

P (a) Lampreia-do-rio
(e) Lampreia-do-mar
YU (a) Paklara riječna

S Nejonöga
(a) Flodnejonöga
FI (a) Nahkiainen
(d) Pikkunahkiainen

TR

For (e) see separate entry.

Pour (e) voir la rubrique individuelle.

549 LARGE EYED DENTEX

DENTÉ À GROS YEUX 549

Dentex macrophthalmus

Also called DOG'S TEETH.
See + SEA BREAM.

Voir + DORADE.

D Grossaugen-Zahnbrasse
GR Bálas
J
P Cachucho
YU Zubatač zubačić,
rumeni

DK
I Dentice occhione
N
S
FI

E Cachucho
IS
NL
TR Irigöz sinagrit, sinarit

550 LARGER SPOTTED DOGFISH

GRANDE ROUSSETTE 550

Scyliorhinus stellaris

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called BULL HUSS, FLAKE, GREATER SPOTTED DOGFISH, NURSE, NURSEHOUND, and RIGG.

Appelé aussi BICHE.

Marketed: fresh (beheaded and skinned)
in France and Spain.
See also + DOGFISH.

Commercialisé: frais (étêté et dépouillé) en
France et en Espagne.
Voir aussi + AIGUILLAT.

D Grosser Katzenhai
GR Skyllopsaro, skylákai,
gatos
J
P Gata, pata-roxa
YU Morska mačka,
mačka mrkulja

DK Storplettet rødhaj
I Gattopardo
N Storflekket rødhaj
S Storfläckig rødhaj
FI Täpläpunahai

E Alitán, gata
IS
NL
TR Kedi balığı

551 LASCAR

SOLE-PÔLE 551

Pegusa lascaris or/ou *Solea lascaris*

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called FRENCH SOLE, SAND SOLE.

Marketed: fresh.

Commercialisé: frais.

In North America the name SAND SOLE refers to *Psettichthys melanostictus* belonging to the family *Pleuronectidae*.

Peut être commercialisé sous le nom de SOLE BLONDE.

See also + SOLE.

Voir aussi + SOLE.

[CONTD.]

551 LASCAR (Contd.)

D Sandzunge
GR Glóssa
J

P Linguado da areia
YU List bradavkar

DK Sandtunge
I Sogliola del porro
N

S
FI

SOLE-PÔLE (Suite) 551

E
IS
NL Franse tong,
zandtong
TR Dil balığı

551.1 LATCHET

551.1

Pterygotrigla polyommata

(Indo-Pacific – Australia)

(Indo-Pacifique – Australie)

Marketed: as fresh fish, skinned and filleted.

Commercialisé: frais, sans peau et en filets.

See also + YELLOW GURNARD.

Voir aussi + GRONDIN PERLON.

552 LAVERBREAD (Wales)

552

Foodstuff prepared from + RED ALGAE, *Porphyra* spp., by boiling in salt water, cooling, mincing and dyeing; often fried before eating.

Aliment fait à base d'algues rouges, de l'espèce *Porphyra*, cuites à l'eau bouillante salée, refroidies puis découpées et teintes; souvent préparées en friture.

Similar to + NORI (Japan).

Produit semblable au + NORI (Japon).

J Amanori

S Algröd
FI Leväkakku

NL Zeewierbrood

553 LEATHER

CUIR 553

Skins from seals, walrus, shark, beluga whale, and some food fish such as cod and salmon, can be processed to make satisfactory leather; size of individual skins of most food fish limits their use for leather making.

Les peaux de phoques, morses, requins, beluga et de quelques poissons comestibles tels que la morue et le saumon, peuvent être traitées pour faire un cuir satisfaisant; la taille des peaux de la plupart des poissons comestibles en limite l'utilisation.

D Leder
GR Déрма
J Suisan hikaku
P Coiro
YU Koža morskih sisavaca
i riba

DK Læder
I Cuoio
N Lær
S Läder
FI Nahka

E Cuero
IS Skinn, roð
NL Visleer, visleder, leder
TR Deri

554 LEATHERJACKET

554

TETRAODONTIDAE and/et *ALUTERIDAE*

(i) (Cosmopolitan)

General name used for the families.

Tetraodontidae are referred to as + PUFFER in N. America.

See + PUFFER.

(ii) In North America the name LEATHERJACKET more specifically refers to *Oligoplites saurus* (Atlantic/Pacific), belonging to the family *Carangidae* (see + JACK, + SCAD and + POMPANO).

(iii) In New Zealand the name LEATHERJACKET refers to *Parika scaber*, which also has the trade name of + CREAMFISH.

(i) (Cosmopolite)

Désigne globalement les espèces de la famille.

Les *Tetraodontidae* sont appelés + POISSON-ARMÉ en Amérique du Nord.

Voir + POISSON-ARMÉ.

(ii)

(iii) En Nouvelle-Zélande le nom LEATHERJACKET (anglais) se réfère à *Parika scaber*, qui a aussi le nom de + CREAMFISH (anglais)

Negaprion brevirostris

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN TIGRE).

D
GR
J
P Tubarão-limão
YU

DK
I Squalo limone
N
S
FI Sitruunahai

E
IS
NL
TR

556 LEMON SOLE

LIMANDE-SOLE COMMUNE 556

Microstomus kitt

(a) (N.E. Atlantic/North Sea)

(a) (Atlantique N.E./Mer du Nord)

Also called LEMON DAB, LEMON FISH, MARY SOLE, SMEAR DAB, SWEET FLUKE.

Marketed:**Fresh:** whole, gutted; fillets with or without skin.**Frozen:** whole, gutted; fillets with or without skin, but usually skin on.**Smoked:** whole, hot-smoked (Germany - "RÄUCHERFLUNDER").**Commercialisé:** peut être commercialisé sous le nom de LIMANDE-SOLE.**Frais:** entier et vidé; en filets avec ou sans peau.**Congelé:** entier et vidé; en filets avec ou sans peau, mais généralement avec la peau.**Fumé:** entier, fumé à chaud (Allemagne - "RÄUCHERFLUNDER").

D Limande, Echte
Rotzunge
GR
J
P Solha-limão
YU

DK Rødtunge
I Sogliola limanda
N Lomre
S Bergtunga, bergskädda
FI Pikkupääkampela

E Mendo limón
lengua lisa
IS þykkvalúra
NL Tongschar
TR

(b) Name is also used for + WINTER FLOUNDER (*Pseudopleuronectes americanus*).(c) Name is also used for + ENGLISH SOLE (*Parophrys vetulus*).(d) In New Zealand refers to *Pelotratris flavilatus*.(b-c) Le nom "LEMON SOLE" (anglais) est aussi utilisé pour *Pseudopleuronectes americanus* (+ PLIE ROUGE) et *Parophrys vetulus* (voir + ENGLISH SOLE).(d) En Nouvelle-Zélande, s'applique à *Pelotratris flavilatus*.All are belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

557 LESSER CACHALOT

PETIT CACHALOT 557

Kogia breviceps

(Indo-Pacific/Atlantic)

(Indo-Pacifique/Atlantique)

Small species of SPERM WHALE; + WHALES.

Petit cétacé de l'espèce du CACHALOT; voir + BALEINES.

D Zwergpottwal
GR
J Komakkô
P Cachalote-anão
YU

DK Dvægekaskelot
I Capodoglio pigmeo
N Dvergspermhval
S Dværgkaskelot
FI Kääpiökaskelotti

E
IS
NL Dwergpotvis
TR Kaşalot

558 LESSER SPOTTED DOGFISH

PETITE ROUSSETTE 558

Scyliorhinus caniculus

(N. Atlantic/North Sea)

(Atlantique/Mer du Nord)

Also called FAY DOG, ROUGH DOG, ROUGH HOUND, SMALL SPOTTED DOG, + FLAKE, + HUSS or + RIGG.

Ces trois sélaciens sont surtout vendus "pelés" et commercialisés sous le nom de ROUSSETTE.

See also + DOGFISH.

Voir aussi + AIGUILLAT.

[CONTD.]

558 LESSER SPOTTED DOGFISH (Contd.)

D Kleiner Katzenhai
GR Skylopsaro, skyláki,
gátos
J
P Pata-roxa
YU Morska mačka,
mačka bjelica

DK Småpletet rødhai
I Gattuccio
N Småflekktet rødhai
S Småfläckig rodhaj
FI Pistepunahai

PETITE ROUSSETTE (Suite) 558

E Pintarroja, gato marino
IS
NL Hondshaai
TR Kedi balığı

559 LIGHT CURE

Fish treated with only small quantities of salt (e.g. 16 to 20 parts per 100 of fish) or left in salt for a short time only (e.g. 3 to 5 days in pickle); product contains 20% to 30% salt on a dry basis; cod and other white fish salted this way.

Also called LIGHT SALTED FISH, SLACK SALTED FISH.

See also + MILD CURED FISH as a more general term applying to both light salting and mild smoking.

In Germany ("MILDSALZUNG") the salt content in the tissue may not be higher than 13%. The flesh must be thoroughly coagulated; see + MATJE CURED HERRING (ii).

Examples for light curing are: + GASPÉ CURE (Canada), + SHORE CURE (ii) (N. America), + FALL CURE (Canada).

D Mildsalzung
GR
J Usujio, amajio
P Cura leve
YU Lagano obradjena riba,
lagano soljena riba

DK Letsaltet fisk
I Pesce in salamoia
leggera
N Lettsaltet fisk
S Lättsaltad fisk
FI Kevytsuolattu kala

SALAGE LÉGER 559

Poisson traité avec de petites quantités de sel (de 16 à 20 parties pour 100 parties de poisson) ou laissé dans le sel pendant une courte période (de 3 à 5 jours dans une saumure); la teneur en sel du produit est de 20% à 30% du poids sec; salage recommandé pour la morue et autres poissons maigres.

Voir aussi + MILD CURED FISH, qui s'applique plus généralement pour un salage et un fumage légers.

En Allemagne ("MILDSALZUNG") la proportion de sel dans les tissus ne doit pas être supérieure à 13%. La chair du poisson doit être complètement coagulée; voir + MATJE CURED HERRING (ii).

Exemples de salage léger: + GASPÉ CURE (Canada), + SALAGE À TERRE (ii) (Amérique du Nord), + FALL CURE (Canada).

E Salazon ligera
IS Léttsaltaður fiskur,
linsaltaður fiskur
NL Licht zouten vis
TR

560 LIMPET

(a) (Atlantic – Europe)

(b) (Atlantic – N. America)

Patella caerulea

(a) (Atlantique – Europe)

Acmea testudinialis

(b) (Atlantique – Amérique du Nord)

D Napfschnecke
GR Petallida
J Yomegakasa
P Lapa
YU Priljepak, lupar

DK Albueskæl
I Patella
N Albuskjell
S
FI Maljakotilo

E Lapa
IS
NL Patella
TR

PATELLE 560**561 LINED SOLE**

(Atlantic – N. America)

Belongs to the family *Soleidae* (see + SOLE).

Achirus lineatus

(Atlantique – Amérique du Nord)

De la famille des *Soleidae* (voir + SOLE).

SOLE AMÉRICAINNE 561

MOLVA spp.

(i) Generally

But refers especially to *Molva molva* (N.E. Atlantic).

Also called DRIZZIE; recommended trade name: LING.

See also + BLUE LING (*Molva dypterygia*) and + MEDITERRANEAN LING (*Molva dypterygia macrophthalma*).

Marketed:

Fresh: filets with or without skin; steaks.

Smoked: cold-smoked filets, with or without skin, also hot-smoked pieces or steaks (cutlets).

Salted: split fish, wet salted or dried salted; pieces cut from the dried salted split fish known as cutlets.

D Leng, Lengfish

GR Pontinki

J

P Maruca, Donzela

YU Manjić morski

DK Lange

I Molva

N Lange

S Langa

FI Molva

E Maruca

IS Langa

NL Leng

TR Gelincik

(i) En général.

En particulier; *Molva molva*.

Appelée aussi JULIENNE.

Voir aussi + LINGUE BLEUE (*Molva dypterygia*) et + MEDITERRANEAN LING (*Molva dypterygia macrophthalma*).

Commercialisé:

Frais: filets avec ou sans peau; tranches.

Fumé: filets avec ou sans peau fumés à froid; morceaux ou tranches fumés à chaud.

Salé: poisson tranché salé en saumure ou à sec ou tranches de poisson salé à sec.

Genypterus blacodes

(ii)

(New Zealand)

(ii) ABADÈCHE ROSÉE

(Nouvelle-Zélande)

563 LINGCOD

TERPUGA BUFFALO 563

Ophiodon elongatus

(Pacific – N. America)

Belonging to the family *Hexagrammidae* (see + GREENLING).

Also called + BLUE COD, BUFFALO COD, GREEN COD, GREENLING, LEOPARD COD, CULTUS COD.

Marketed:

Fresh: whole gutted; filets (Canada).

Frozen: whole gutted; filets (Canada).

Smoked: pieces of fillet hot-smoked (U.S.A.) (see + KIPPERED PRODUCTS).

(Pacific – Amérique du Nord)

De la famille des *Hexagrammidae* (voir + GREENLING).

Commercialisé:

Frais: entier et vidé; filets (Canada).

Congelé: entier et vidé; filets (Canada).

Fumé: morceaux de filets fumés à chaud (E.U.) (voir + KIPPERED PRODUCTS).

564 LITTLE SKATE

RAIE HÉRISSON 564

Raja erinacea

(Atlantic – N. America)

See also + SKATE.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Voir aussi + RAIE.

565 LITTLE TUNNY

THONINE COMMUNE 565

Also known as MACKEREL TUNA, LITTLE TUNA.

Euthynnus alletteratus or/ou *E. quatripunctatus*

(a) ATLANTIC LITTLE TUNNY

(Atlantic/Mediterranean)

Also called FALSE ALBACORE, BONITO (U.S.A.).

(a)

(Atlantique/Méditerranée)

[CONTD.]

(b) + KAWAKAWA
(Indo-Pacific)
Also called BLACK SKIPJACK.
See also + TUNA.

D Falscher Bonito
GR Karvoúni
J Taiwan yaito
P (a) Merma
YU Luc

Euthynnus affinis

(b) + THONINE ORIENTALE
(Indo-Pacifique)

Voir aussi + THON.

DK Thunnin
I Tonnetto, alletterato
N (a) Tunnin
S (a) Tunnina
(b) Östlig liten bonit
FI (a) Tunniina

E Bacoreta
IS
NL
TR Yazili orkinos

566 LIZARDFISH

ANOLI DE MER 566

SYNODONTIDAE

(Cosmpolitan, in warm seas)

(Cosmopolite, eaux chaudes)
Aussi appelé LERYARD.

A few species are fished commercially in Japan,
and marketed fresh; also used for + KAMABOKO.

Quelques espèces sont pêchées au Japon pour
être commercialisées fraîches; utilisées aussi dans
la préparation du + KAMABOKO.

D Eidechsenfisch
GR Scarmós
J Eso
P Lagarto-do-mar
YU Zelembac

DK
I Pesce ramarro
N
S
FI Sisiliskokala

E Lagarto
IS
NL Zeeleguaan
TR Zurna

567 LOBSTER

HOMARD 567

HOMARUS spp.

(Atlantic)

(Atlantique)

Homarus gammarus

(a) + EUROPEAN LOBSTER, COMMON (a) + HOMARD EUROPÉEN
(Europe)
(Europe)

Homarus americanus

(b) + NORTHERN LOBSTER, AMERICAN (b) + HOMARD AMÉRICAIN
(N. America)
(Amérique du Nord)

Marketed:

Live: in wooden or cardboard boxes which may
contain insulating materials and ice; lobster
remains alive for up to 36 hours depending on
conditions.

Fresh: whole boiled; cooked meat.

Frozen: raw or cooked; whole or tails.

Canned: cooked meat in own juice, in jelly, mayon-
naise or cream sauce; lobster thermidor; salted
meat.

Paste: lobster paste, or mixed with crab; in cans or
jars. In Canada LOBSTER PASTE means a
ready-to-use edible canned by-product of lobster
which may contain maximum 2% cereal filler by
weight of the finished paste.

Soup: cream of lobster; LOBSTER BISQUE, LOB-
STER CHOWDER; LOBSTER DIP; all usually
canned; + BISQUE.

Commonly prepared like + CRAWFISH, also to
meal, soup powder, etc.

Commercialisé:

Vivant: dans des caisses pouvant contenir des
matériaux isolants et de la glace; le homard reste
en vie jusqu'à 36 heures suivant le
conditionnement.

Frais: entier et cuit; chair cuite.

Congelé: cru ou cuit; entier ou queues.

Conserve: chair cuite, au naturel, en gelée, avec
de la mayonnaise ou de la crème; homard ther-
midor; chair salée.

Pâte: pâte de homard; peut être mélangée avec de
la chair de crabe; en boîtes ou en bocaux. Au
Canada, la PÂTE DE HOMARD est un sous-
produit en conserve pouvant contenir jusqu'à 2%
de son poids du produit fini en céréales.

Soupe: crème de homard; BISQUE DE HOMARD,
SOUPE DE HOMARD; tous produits générale-
ment en conserve; + BISQUE.

Préparé comme la + LANGOUSTE, également
en farine et en soupe déshydratée, etc.

[CONTD.]

567 LOBSTER (Contd.)

D Hummer
GR Astakós
J (Iseebi)
P Lavagante
YU Rarog, hlap

DK Hummer
I Astice
N Hummer
S Hummer
FI Hummeri

HOMARD (Suite) 567

E Bogavante, lubrigante
IS Humar
NL Kreeft, zeekreeft
TR Istakoz

568 LOCKS (U.S.A.)

Mild cured sides, especially of king salmon, cold smoked for one to three days; also frequently called LOX.

LOCKS (E.U.) 568

Moitiés de saumon, notamment de saumon royal, légèrement salées, fumées à froid pendant un à trois jours.

569 LONDON CUT CURE (U.K.)

Split, smoked haddock prepared chiefly in Grimsby for London market, characterised by leaving backbone on left hand side of fish.

HADDOCK COUPÉ DE LONDRES 569

Églefin tranché et fumé; préparé principalement à Grimsby pour le marché de Londres; caractérisé par l'arête centrale laissée sur le côté gauche du poisson.

570 LONGNOSE SKATE

(Atlantic/North Sea/Mediterranean)

In North America LONGNOSE SKATE refers to *Raja rhina* (Pacific).

See also + SKATE and + RAY.

D Spitzschnauzenrochen
GR Sálahi
J
P Raia-bicuda
YU Raža klinka, nosatica

Raja oxyrinchus

(Atlantique/Mer du Nord/Méditerranée)

Voir aussi + RAIE.

DK Plovjersrokke
I Razza monaca
N Spisskate
S Plogjårnsrocka
FI Vannasrausku

E Picón, raya picuda
IS Plógskata
NL Scherpsnuit rog
TR Sivriburun vatoz

571 LONG ROUGH DAB

Designation in ICES Statistics of + AMERICAN PLAICE (*Hippoglossoides platessoides*); for more details see there.

Voir + BALAI.

572 LONG-TAILED TUNA

Thunnus tonggol or/ou *Kishinoella tonggol*

(a) INDIAN LONG-TAILED TUNA
(Indian Ocean)

Also called NORTHERN BLUEFIN
(Australia)

(a) THON MIGNON
(Océan indien)

Thunnus zaccalles or/ou *Kishincella zaccalles*

(b) PACIFIC LONG-TAILED TUNA
(Pacific)

See also + TUNA.

(b)
(Pacifique)

Voir aussi + THON.

D
GR
J Koshinaga
P Atum-do-indico
YU Vrsta tunja

DK
I Tonno indiano
N
S
FI (a) Sinitonnikala

E
IS
NL
TR

572.1 LOOKDOWN DORY

(Australia, New Zealand)

Also known as KING DORY in Australia.

Marketed: usually frozen, as fillets.

Cyttus traversi

(Australie, Nouvelle-Zélande)

Connu aussi comme KING DORY (anglais) en Australie.

Commercialisé: habituellement congelé, en filets.

Cyclopterus lumpus

(N. Atlantic/Arctic)

Also called LUMPSUCKER, + HENFISH, SEA-HEN, PADDLE-COCK.

Marketed:

Smoked: hot-smoked in pieces or steaks (cutlets).
Roe: Salted, marketed as + CAVIAR SUBSTITUTE.

More generally refers also to the family *Cyclopteridae* which are also named LUMPFISH or LUMPSUCKER; in America also called + SNAILFISH.

D Seehase
GR
J Dango-uo
P Peixe-lapa
YU

DK Stenbider, kulso (♀)
I Ciclottero
N Rognkjeks ♀, rognkall ♂
S Sjurygg, stenbit, kvabbso
FI Rasvakala

(Atlantique Nord/Arctique)

Appelée aussi + POULE DE MER.

Commercialisé:

Fumé: morceaux ou tranches fumés à chaud.
Œufs: salés, vendus comme + SUCCÉDANÉ DE CAVIAR.

Désigne de façon générale les espèces de la famille des *Cyclopteridae* appelées encore POULE DE MER et + LIMACE DE MER (Amérique du Nord).

E
IS Hrognkelsi
NL Snotdolf
TR

574 LUTEFISK (Scandinavia)

Product prepared by soaking stockfish for several days in solution of soda and lime (LUTE) and then for several days in water to remove chemicals; also called ALKALINE CURED FISH.

See also + BERNFISK (Norway/Sweden).

D Gewässerter Stockfisch
GR
J
P
YU

DK
I
N Lutefisk
S Lutfisk
FI Lipeäkala

LUTEFISK (Scandinavie) 574

Produit préparé en trempant du stockfish pendant plusieurs jours dans une solution de soude et de chaux (LUTE), puis pendant plusieurs jours encore dans de l'eau jusqu'à élimination des produits chimiques. Appelé aussi ALKALINE CURED FISH.

Voir aussi + BERNFISK (Norvège/Suède).

E
IS Lútfiskur
NL Geweeke stokvis
TR

575 LYRE

A grade of + ISINGLASS.

D Hausenblase
GR
J
P Gelatina de peixe
YU

DK Husblas
I Ittiocolla
N
S
FI

LYRE 575

Une des qualités d' + ICTHYOCOLLE.

E Cola de pescado
IS
NL Gelatine
TR

576 MACHETE

576

Le nom "MACHETE" (anglais) s'applique aux:

- (i) In North America refers to *Elops affinis*, belonging to the family *Elopidae* (see + TARPON).
- (ii) In South America (Peru) refers to *Ethmidium chilcae*, related to SHAD; also called MACHUELO; marketed fresh or canned (in tomato sauce).

- (i) Amérique du Nord: *Elops affinis* GUINÉE MACHÈTE DU PACIFIQUE de la famille *Elopidae* (voir + TARPON).
- (ii) Amérique du Sud: *Ethmidium chilcae*.

SCOMBER spp. or/ou *PNEUMATOPHORUS* spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Scomber scombrus(a) MACKEREL
(Atlantic)(a) MAQUEREAU COMMUN
(Atlantique)*Scomber japonicus*(b) + CHUB MACKEREL or + PACIFIC MACK-
EREL + SPANISH MACKEREL
(Indo-Pacific)(b) + MAQUEREAU ESPAGNOL
(Cosmopolite)*Scomber australasicus*(c) SPOTTED CHUB MACKEREL
(Indo-Pacific)(c) MAQUEREAU TACHETÉ
(Indo-Pacifique)Also known as SLIMY MACKEREL in Australia
and BLUE MACKEREL in New Zealand.Connu aussi sous le nom de SLIMY MACK-
EREL (anglais) en Australie et BLUE MACK-
EREL (anglais) en Nouvelle-Zélande.**Marketed:****Fresh:** whole ungutted; whole gutted; fillets.**Frozen:** whole ungutted; fillets.**Smoked:** whole gutted, hot-smoked; gutted, split
down the back, washed, brined and cold-smoked
as for kippers (German: FLECKMAKRELE, also
hot-smoked); slices of cold-smoked fillets in edi-
ble oil (semi-preserve).**Salted:** whole gutted, pickle-salted (U.K.); gutted,
split down the back and pickle-salted (BOSTON
MACKEREL) (U.S.A.); fillets pickle-salted
(Canada); headed, gutted, pickle-salted in bar-
rels for 2 to 3 months (Mediterranean); small
mackerel are cured in this way rather like
anchovies.**Dried:** tunnel dried (S. Africa); in Japan:
+ SHIOBOSHI, + FUSHI RUI.**Canned:** headed, gutted and split, but mostly fil-
leted, in tomato purée, oil or white wine; also in
other sauces, jelly, like herring products; pan-
dressed or seasoned meat in Japan.**Semi-preserve:** pieces of fillet, salted, cooked in
vinegar-acidified brine and packed in glass jars
with spices.**Roe:** hard roes and soft roes canned (Norway).**Balt:****Meal and oil:**In Australia SCALY MACKEREL refers to *Ambly-
gaster postera*.D Makrele
GR Scoumbri
J Saba, hirasaba, marusaba
P (a) Sarda
(b) Cavala
YU SkušaDK Makrel
I Maccarello, sgombro
N Makrell
S Makrill
FI (a) MakrilliE Caballa
IS Makrill
NL (a) Makreel
TR Uskumru

For (b) see separate entry.

See also + SPANISH MACKEREL.

Commercialisé:**Frais:** entier non vidé; entier et vidé; filets.**Congelé:** entier non vidé; filets.**Fumé:** entier et vidé, fumé à chaud; vidé, fendu le
long du dos, lavé, saumuré et fumé à froid
comme les kippers (en Allemagne:
FLECKMAKRELE sont aussi fumés à chaud);
tranches de filets fumés à froid, avec de l'huile
(semi-conserve).**Salé:** entier et vidé, salé à sec (Grande-Bretagne);
vidé, fendu et salé à sec (BOSTON MACKEREL)
(E.U.); filets salés à sec (Canada); étêté, vidé et
salé à sec en barils pendant 2 à 3 mois (Méditer-
ranée); les maquereaux de petite taille sont
traités presque comme les anchois.**Séché:** en tunnels (Afrique du Sud); au Japon:
+ SHIOBOSHI, + FUSHI-RUI.**Conserve:** poisson étêté, vidé et tranché, mais
principalement fileté, en sauce tomate, à l'huile
ou au vin blanc; également avec d'autres sauces,
en gelée, comme les produits du hareng; chair
panée ou assaisonnée au Japon.**Semi-conserve:** morceaux de filets salés cuits
dans une saumure vinaigrée et mis en bocaux
avec des épices.**Œufs:** rogues et laitances mises en conserve
(Norvège).**Appât:****Farine et huile:**

Pour (b) voir cette rubrique.

LAMNIDAE

(Cosmopolitan)

The name MACKEREL SHARK has been generally applied to species of the family *Lamnidae*; these include inter alia *Isurus* and *Lamna* spp.; in international statistics *Lamna* spp. are generally referred to as + PORBEAGLE.

Main species are:

- (a) + PORBEAGLE
(N. Atlantic – Europe/North America)
- (b) + SALMON SHARK
(Pacific)
- (c) + MAKO (SHARK)
(Cosmopolitan, in warm seas)
In Europe also referred to as MACKEREL SHARK. Pacific species referred to as + BONITO SHARK.

(Cosmopolite)

Le nom est généralement appliqué aux espèces de la famille *Lamnidae* qui comprennent entre autres les espèces *Isurus* et *Lamna*; dans les statistiques internationales, les espèces *Lamna* se réfèrent généralement aux + TAUPE. Les lamnidae peuvent être commercialisés sous le nom de TAUPE.

Espèces principales:

Lamna nasus

- (a) + REQUIN-TAUPE COMMUN
(Atlantique Nord – Europe/Amérique du Nord)

Lamna ditropis

- (b) + REQUIN-TAUPE SAUMON
(Pacifique)

Isurus oxyrinchus

- (c) + REQUIN-TAUPE BLEU
(Cosmopolite, eaux chaudes)
Voir + MAKO.

Carcharodon carcharias

- (d) + WHITE SHARK
(Cosmopolitan)
See under these individual species and + SHARK.

- (d) + GRAND REQUIN BLANC
(Cosmopolite)
Voir ces espèces individuelles et + REQUIN.

- D (a) (b) Heringshai
- GR Skylopsaro, karhaías
- J Mōka-zame
- P (a) Tubarão-sardo,
(c) Tubarão-anequim
- YU Psina

- DK Sildehaj
- I Smeriglio
- N (a) Håbrann,
(c) Makrellhai
- S Håbrandshaj
- FI (a) Sillihai

- E Marrajo
- IS Hámeri
- NL (a) Neushaai,
(c) Haringhaai
(d) Wittehaai
- TR

579 MACKEREL STYLE SPLIT FISH

579

Fish that have been split along the back, leaving in the backbone.

Poisson qui a été ouvert par le dos et dont on a laissé l'arête centrale.

Also called KIPPER-SPLIT.

- D Gefleckter Fisch
- GR
- J Sebiraki
- P Cavala escalada
- YU Rasplačena riba vrste skuše

- DK Flækket makrel
- I Pesce aperto dal dorso
- N Kippersflekking
- S Dubbelfilét sammanhängande i buken
- FI Halkaistu kala

- E
- IS
- NL Langs de rug opengesneden vis
- TR

580 MAKASSAR FISH (Indonesia)

580

Anchovies, headed, salted for several days and then mixed with rice, yeast and spices; packed in bottles in the resultant red pickle.

Anchois étêtés, salés pendant plusieurs jours, puis mélangés à du riz, de la levure et des épices; mis en bocaux dans la marinade d'origine.

Similar product in Japan is + SUSHI (i).

Produit semblable au Japon: + SUSHI (i).

Isurus oxyrinchus or/ou *Isurus glaucus*

(Cosmopolitan, in warm seas)

Belongs to the *Lamnidae* (see + MACKEREL SHARK).

Also called ATLANTIC MAKO, SHARP-NOSE MACKEREL SHARK; in Europe, also referred to as MACKEREL SHARK; the Pacific species referred to as + BONITO SHARK.

For ways of marketing, see + SHARK.

D Mako, Makrelenhai
GR Karhariás
J Aozame
P Tubarão-Anequim
YU Psina du gonasa, kučina

DK Sildehaj
I Squalo mako, ossirina
N Makrellhai
S Makrillhaj
FI Makrillihai

E Marrajo
IS
NL Haringhaai
TR Dikburun

(Cosmopolite, eaux chaudes)

De la famille des *Lamnidae* (voir + REQUIN-MAQUEREAU).

Appelé aussi REQUIN TAUPE BLEU.

Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

582 MAM-RUOT (Viet-Nam)

Fermented fish paste made from flesh and entrails; other kinds of fermented fish paste or MAM are also made in the area.

Similar product in Japan is + SHIOKARA.

MAM-RUOT (Vietnam) 582

L'une des pâtes de poisson fermenté, ou MAM, à base de chair et de viscères.

Produit semblable au Japon: + SHIOKARA

583 MANNITOL

Carbohydrate extracted from + BROWN ALGAE; roughly the equivalent of sugars in land plants.

D Manitol
GR
J Mannitto
P Manitol
YU Manit

DK Mannitol
I Mannitolo
N Mannitol
S Mannitol
FI Mannitoli

MANNITOL 583

Polyalcool extrait des + ALGUE BRUNE, équivalant approximativement au sucre des plantes terrestres.

E Manitol
IS Manitol
NL Mannitol
TR Marinitol

584 MANTA

MANTE 584

MOBULIDAE

(Atlantic/Pacific - N. America)

Belong to the order *Rajiformes* (see + RAY).

Also commonly known as + DEVILFISH.

(Atlantique/Pacifique - Amérique du Nord)

Appartiennent à l'ordre des *Rajiformes* (voir + RAIE).

(a) ATLANTIC MANTA

Manta birostris

(a) MANTE ATLANTIQUE

(b) PACIFIC MANTA

Manta hamiltoni

(b) MANTE DU PACIFIQUE

(c) DEVIL RAY
(Atlantic)*Mobula hypostoma*(c) MANTE DIABLE
(Atlantique)(d) + DEVILFISH
(Atlantic/Mediterranean)*Mobula mobular*(d) + MANTE
(Atlantique/Méditerranée)

D Teufelsrochen, Manta
GR Diavolos, teratos
J
P (a) Manta
(d) Jamanta
YU Golub uhan

DK Djævlerokke
I Manta, diavolo di mare
N Djevlerokke
S Jättemanta,
djävulsrocka
FI (a) Paholaisrausku

E Manta
IS
NL
TR

Fish, especially herring, cured in acidified brine with or without spices, in special containers or barrels; after curing, packed in mild acidified brine, also with spices, vegetable or other flavouring agents; e.g. + ROLLMOPS, BISMARCK HERRING.

Marketed semi-preserved, also with preserving additives; also with sauces, mayonnaise, rémoulades (e.g. FEINMARINADEN, + DELICAT-ESSEN PRODUCTS).

In Germany also called "KALTMARINADEN", but antiquated term.

Other terms have been replaced too:
BRATMARINADEN: + BRATFISCHWAREN
KOCHMARINADEN: + KOCHFISCHWAREN.

See also: + ACID CURED FISH, + VINEGAR CURED FISH.

D Marinade
GR
J

P Peixe em escabeche
YU Marinada

DK Marineret fisk
I Ammarinato
N Marinert fisk

S Marinerad fisk
FI Marinoitu kala

E Escabeche
IS Kryddsúrsaður fiskur
NL Marinade,
gemarineerde vis
TR Balık turşusu

586 MARINADE (France)

Acidified brine, also with spices, sugar, sometimes wine and/or oil, and other flavouring ingredients.

Used to prepare + MARINADE.

The term is also used in other countries.

Very similar to + ESCABECHE.

D Marinade
GR
J
P Escabeche
YU

DK Marinade
I Marinata, scabeccio
N Marinade
S Marinad
FI Marinadi

E Escabeche
IS
NL Marinade
TR

MARINADE 586

Saumure acidifiée, avec ou sans épices, additionnée de sucre, parfois de vin et/ou d'huile, et autres aromates.

Sert à préparer les + MARINADE.

Terme adopté dans différents pays.

Très semblable à + ESCABÈCHE.

587 MARLIN

MAKAIRE 587

(Cosmopolitan)

Sometimes is used synonymously with:

MAKAIRA spp.

(Cosmopolite)

Aussi appelé VARE ou VAREY (Antilles) ou MARLIN, nom réservé, en français pour les espèces:

TETRAPTURUS spp.

(See + SPEARFISH); both belonging to the family *Istiophoridae* (see + BILLFISH).

Tous deux genres de la famille des *Istiophoridae* (voir + VOILIER & MARLIN).

Makaira indica or/ou *Makaira marina*

(a) + BLACK MARLIN
(Pacific/Indian Ocean)

(a) + MAKAIRES NOIR
(Pacifique/Océan indien)

Makaira nigricans

(b) + BLUE MARLIN
(Atlantic - N. America)

(b) + MAKAIRES BLEU
(Atlantique - Amérique du Nord)

Tetrapturus audax

(c) + STRIPED MARLIN
(Pacific)

(c) + MARLIN RAYÉ
(Pacifique)

[CONTD.]

Tetrapturus albidus

(d) + WHITE MARLIN

(Atlantic - N. America)
(Pacific - Japan)

Marketed fresh or frozen, also for fish sausage (Japan); spice-cured (Japan); occasionally smoked (U.S.A.).

D Marlin; Speefisch
GR J Kajiki, makajiki,
shirokawa, kurokawa

P Espadim
YU Marlin

DK Marlin
I Pesce lancia (marlin)
N

S Spjutfisk
FI Marliini

(d) + MAKAIRE BLANC

(Atlantique - Amérique du Nord)
(Pacifique - Japon)

Commercialisé frais ou congelé; sert aussi dans la fabrication des saucisses de poisson (Japon); traité aux épices (Japon); parfois fumé (E.U.).

E Marlin
IS
NL Marlijn
(a) Zwarte marlijn,
(b) Blauwe marlijn,
(c) Gestroopte marlijn
(d) Witte marlijn

TR

588 MATJE CURED HERRING

588

- (i) Young fat herring (+ MATJE HERRING), gutted, roused, mild cured and packed in barrels which are filled up with blood pickle maintained at 80° brine strength; usually made from herring caught early in the season.

SCOTCH MATJES are packed in half-barrels, according to size:

Large matjes: not less than 11¼ in. long, about 250 to half-barrel.

Selected: not less than 10¼ in. long, 325 to 350 to half-barrel.

Medium: not less than 9½ in. long, 400 to 430 to half-barrel.

Matjes: not less than 9¼ in. long, 450 to 475 to half-barrel.

- (ii) In Germany the term "MATJES GESALZENER HERING" refers to gibbed fat herring, light cured with a mixture of salt, sugar, and sometimes saltpetre, packed in barrels; marketed mainly as raw material for manufacture of MATJES FILLETS (e.g. MATJESFILET AUF NORDISCHE ART), + ANCHOSEN and + DELICATESSEN PRODUCTS.

- (iii) In Sweden the terms "MATJESFILÉER" and "MATJESSILL" are also used to designate filets and tidbits (respectively) of sugar cured herring; mostly in cans.

D Matjeshering, Matjes-
gesalzener Hering
GR J
P Arenque em salmoira
YU Matjes soljena heringa

DK Matjessild
I Maatjes
N Matjestilvirket sild
S Matjessill
FI Matjessuolattu silli

E
IS Matjessild
NL Pekelmaatjes
TR

- (i) Jeune hareng gras (+ MATJE HERRING) vidé, mélangé à du sel sec, légèrement macéré et mis en barils avec une saumure maintenue à 80° de saturation; préparé habituellement avec les premiers harengs de la saison.

Les SCOTCH MATJES sont conditionnés en demi-barils, suivant leur taille:

Gros matjes: pas moins de 11¼ pouces, env. 250 par demi-baril.

Sélectionnés: pas moins de 10¼ pouces, 325 à 350 par demi-baril.

Moyens: pas moins de 9½ pouces, 400 à 430 par demi-baril.

Matjes: pas moins de 9¼ pouces, 450 à 475 par demi-baril.

- (ii) En Allemagne, le terme "MATJES GESALZENER HERING" s'applique au hareng gras éviscéré, légèrement traité avec un mélange de sel, de sucre, quelquefois du salpêtre et mis en barils; commercialisé surtout comme matière première pour la fabrication de MATJES FILLETS (MATJESFILET AUF NORDISCHE ART), + ANCHOSEN et + DELICATESSEN.

- (iii) En Suède, les terms "MATJESFILÉER" et "MATJESSILL" servent aussi à désigner respectivement les filets et les petits morceaux de filet ("tidbits") de hareng mariné avec du sucre; surtout en boîtes.

589 MATJE HERRING

MATJE (PAYS-BAS) 589

Young fat herring with gonads only slightly, or not, developed.

Used for the manufacture of + MATJE CURED HERRING.

Petit hareng gras dont les gonades ne sont que peu ou pas développées.

Utilisé pour la préparation de + MATJE CURED HERRING.

[CONTD.]

589 MATJE HERRING (Contd.)

D Matjeshering
GR
J
P
YU

DK Matjessild
I Aringhe maatjes
N Matjessild
S Icke könsnogen sill
FI Matjessilli, nuori silli

MATJE (PAYS-BAS) (Suite) 589

E
IS Matjessild
NL Maatjes haring
TR

590 MATTIE (G.B.)
590

A description applied to + **HARD SALTED HERRING** of a certain size-range; it is not an alternative to **MATJE** or + **MATJE CURED HERRING**.

Correspond au + **HARD SALTED HERRING** (Hareng fortement salé, d'une certaine taille); ne pas confondre avec **MATJE** ou + **MATJE CURED HERRING**.

See also + **CROWN BRAND**.

Voir aussi + **CROWN BRAND**.

591 MEAGRE
MAIGRE COMMUN 591

Argyrosomus regius

(E. Atlantic/Mediterranean – W. Africa)

(Atlantique de l'Est/Méditerranée – Afrique occidentale)

Belongs to the family *Sciaenidae* (see + **CROAKER** and + **DRUM**).

Appartient à la famille des *Sciaenidae* (voir + **TAMBOUR**).

Also called **MAIGRE**, **CROAKER**, **JEWFISH**, **SHADEFISH**.

Peut être commercialisé sous le nom **MAIGRE**.

D Adlerfisch
GR Mayáticos aetós
J
P Corvina
YU Grb, sjenka

DK Ørnefisk
I Bocca d'oro
N
S Havsgös
FI Kotkakala

E Corbina
IS Baulfiskur
NL Ombervis
TR San agiz, işkine

592 MEDITERRANEAN LING
LINGUE ESPAGNOLE 592

Molva dypterygia macrophthalma

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called **SPANISH LING**.

See also + **LING**.

Voir aussi + **LINGUE**.

D Mittelmeer-Leng
GR Mourouna
J
P Maruca espanhola
YU Manić morski

DK Middelhavslange
I Molva occhiona
N Atlanterhavslange
S
FI

E Arbitán
IS
NL Middellandse zee-leng
TR Gelincik

593 MEDIUM SALTED FISH
POISSON MOYENNEMENT SALÉ 593

Fish cured by using 20 to 28 parts of salt to 100 parts of fish by weight; product contains 30% to 40% salt on a dry weight basis.

Poisson traité en utilisant 20 à 28 parties de sel en poids pour 100 parties de poisson; le produit sec contient de 30 à 40% de sel.

Also called + **HALF SALTED FISH**.

Appelé aussi + **POISSON DEMI-SEL**.

D Mittelsalzung
GR Elafrea alatismeno psaei
J Hitoshio-mono
P Peixe mediamente salgado
YU Srednje soljena riba

DK
I Pesce mediamente salato
N Medium salted fisk
S Lättsaltad fisk
FI

E Pescado semisalado
IS
NL Matig gezouten vis
TR Orta tuzlu balik

(N.E. Atlantic)

Also called CARTER, MEG, SAIL-FLUKE, WEST COAST SOLE, WHIFF, + WHITE SOLE.

Marketed:**Fresh:** whole gutted, fillets.**Smoked:** hot-smoked, gutted.**D** Scheefschnut,
Flügelbutt**GR** Glóssa**J****P** Aeeiro**YU***Lepidorhombus whiffiagonis*

(Atlantique Nord-Est)

Peut être commercialisé sous le nom de CARDINE.

Commercialisé:**Frais:** entier et vidé; filets.**Fumé:** vidé et fumé à chaud.**DK** Glashvarre**I** Rombo giallo**N** Glassvar**S** Glasvar**FI** Lasikampela**E** Liseria, gallo**IS** Stórkjasta**NL** Scharretong**TR**

595 MEIKOTSU (Japan)

Soft bone of shark or skate cut into pieces, boiled, then cooled in water; the remaining muscle and hard bone are removed, and then boiled again, dried in the sun. Exported to China.

MEIKOTSU (Japan) 595

Cartilage de requin ou de raie découpé en morceaux, bouilli puis refroidi dans de l'eau; le chair et le cartilage restants sont remis à bouillir, puis séchés au soleil. Exporté en Chine.

595.1 MEJI (Japan)

Japanese name for young stage of large-sized tuna, including + BLUEFIN, + BIGEYE and + YELLOWFIN TUNAS. Used commercially in the same manner as adults.

MEJI (Japan) 595.1

Désigne au Japon les jeunes thons de grande taille comprenant + THON ROUGE + THON OBÈSE PATUDO + ALBACORE. Utilisé commercialement comme les thons adultes.

596 MENHADEN

MENHADEN 596

BREVOORTIA spp.*Brevoortia tyrannus*

(a) ATLANTIC MENHADEN

(Atlantic)

(a) MENHADEN TYRAN

(Atlantique)

Brevoortia patronus

(b) LARGE SCALE MENHADEN

(Atlantic)

(b) MENHADEN ÉCAILLEUX

(Atlantique)

Belonging to the family *Clupeidae*.De la famille des *Clupeidae*.

Also called BUNKER, POGY, MOSS-BUNKER, SHAD.

These spp. are sought solely for their value as raw material for fish meal and oil (U.S.A.).

Espèces destinées uniquement à la fabrication d'huile et de farine de poisson (E.U.).

D**GR****J****P** Menhadem**YU****DK** Menhaden**I** Alaccia americana**N****S** Menhaden**FI** Menhaden**E** Menhaden, lacha**IS** Menhaden**NL****TR**

597 MENOMINEE

597

Prosopium quadrilaterale

(Freshwater - U.S.A./Japan)

(Eaux douces - États-Unis/Japon)

Belonging to the family *Salmonidae*; similar to + WHITEFISH.De la famille des *Salmonidae*; semblable aux + CORÉGONE.

598 MERSIN (Turkey)

Salted sturgeon.

MERSIN (Turquie) 598

Esturgeon salé.

599 MIDDLE (U.S.A.)

Large piece of dried salted cod obtained after removal of napes, tail and thin part of belly.

Also called + STEAK.

MIDDLE (E.U.) 599

Gros morceau de morue salée et séchée, obtenu après l'enlèvement des flancs, de la queue et de la paroi abdominale.

Appelé aussi + STEAK.

600 MIETTES (France)

Small pieces of tuna meat obtained when cooked fish is cut into slices; the designation "miettes" is only permitted for tuna products.

MIETTES 600

Petits morceaux de chair de thon qui tombent lors du découpage en tranches du poisson préalablement cuit; le terme "miettes" n'est autorisé que pour des produits à base de thon.

D
GR
J
P Bocadós (de Atum)
YU

DK
I Fiocchi di tonno
N
S
FI

E Migas (de tunidos)
IS
NL
TR

601 MIGAKI-NISHIN (Japan)

Herring pandressed and cut into filets, then dried in the sun without salting.

MIGAKI-NISHIN (Japon) 601

Hareng pané coupé en filets, puis séché au soleil sans salage préalable.

602 MILD CURED FISH

602

Fish that have been salted or smoked lightly and have limited keeping quality; e.g. MILD CURED SALMON.

Poisson qui a été légèrement salé ou fumé et n'a qu'une durée limitée de conservation; ex. MILD CURED SALMON.

See also + LIGHT CURE, applying specifically for salting, and + MILD SMOKED FISH.

Voir aussi + SALAGE LÉGER, et + POISSON LÉGÈREMENT FUMÉ.

D Mild behandelte Fisch
GR
J Amajio, usujo

P Peixe ligeiramente curado
YU Lagano obradjena
riba, lagano soljena riba

DK
I Pesce semi-conservato
N Lettvirket fisk

S
FI Kevyesti suolattu tai savustettu kala

E
IS Lettverkaður fiskur
NL Licht gezouten en/of licht gerookte vis
TR Hafif tuzlu balik

603 MILD SMOKED FISH

Fish that have been smoke-cured for only a short period to develop slightly smoky flavour; also called LIGHT SMOKED FISH.

See also + MILD CURED FISH as more general term applying to mild smoking and light salting.

POISSON LÉGÈREMENT FUMÉ 603

Poisson traité par fumage pendant une très courte durée afin de lui donner un léger goût de fumé.

Voir aussi + MILD CURED FISH, terme qui s'applique de façon générale pour un fumage et un salage légers.

D Mild geräucherter Fisch
GR Elaфра Kaenisto psari
J Karui kunsei
P Peixe ligeiramente fumado
YU Lagano dimljena riba

DK Lettrøget fisk
I Pesce lievemente affumicato
N Lettrøkt fisk
S Låtrøkt fisk
FI Kevyesti savustettu kala

E Pescado ligeramente ahumado
IS Léttréyktur fiskur
NL Licht gerookte vis
TR Hafif füme balik

604 MILKER HERRING (U.S.A.)

+ DUTCH CURED HERRING with gonads left in, packed in small barrels holding about twelve fish; for N. American delicatessen trade.

Also called MELKER, MILKER, NORWEGIAN MILKER.

D Milchnerhering
GR
J
P
YU

DK
I
N Melkesild
S
FI Maitisilli

MILKER HERRING (E.U.) 604

Hareng façon Hollande (+ DUTCH CURED HERRING), avec les gonades, mis en petits barils contenant environ douze poissons; hors-d'œuvre prisé en Amérique du Nord.

Appelé aussi MELKER, MILKER, NORWEGIAN MILKER.

E
IS
NL Melkers
TR

605 MILKFISH

CHANIDÉ 605

(Cosmopolitan)

CHANIDAE

(Cosmopolite)

Chanos chanos

(East Asia)

CHANOS

Also called BANDENG or BANDANG.

(Asie orientale)

D Milchfisch
GR
J Sabahii
P Peixe-leite
YU

DK
I Cefalone
N
S Mjölksfisk
FI Maitokala

E Sabalote
IS
NL Bandeng, melkvis
TR

606 MILT

LAITANCE 606

Gonads from male fish, often called SOFT ROE; sold fresh, canned, particularly milts from herring, mackerel, etc.

Gonades de poisson mâle; commercialisées fraîches, en conserve (particulièrement les laitances de hareng, maquereau, etc).

See also + ROE.

Voir aussi + ROGUE.

D Milch
GR Taramás-avgó
J Shirako
P Lácteos
YU Mliječ ikra

DK Rogn
I Uovi di pesce
N Melke
S Mjölke
FI Maiti

E Criadillas
IS Svíl
NL Hom
TR

606.1 MINCED FISH

POISSON HACHÉ 606.1

Minced fish flesh used for further processing, free from skin and bones.

Chair de poisson hachée, sans peau ni arêtes, utilisée pour des préparations variées.

See also + BLOCKS, + SURIMI.

Voir aussi + BLOCS, + SURIMI.

607 MINKE WHALE

PETIT RORQUAL 607

(Cosmopolitan)

Balaenoptera acutorostrata

(Cosmopolite)

Also called DAVIDSON'S WHALE, LESSER RORQUAL, LITTLE PIKED WHALE, PIKE-HEADED WHALE, SHARP HEADED FINNER WHALE.

Captured mainly off Norway

Capturé surtout au large de la Norvège.

See + WHALES.

Voir + BALEINES.

D Zwergwal
GR Phalaena
J Koiwashijujira
P Baleia anã,
rorqual-miúdo
YU

DK Vågehval
I Balenottera rostrata
N Vågehval
S Vikval, minkval
FI Lahtivalas

E Ballena pequeña
IS Hrafnreyður, hreina
NL Dwergvinvis
TR

608 MIRIN (Japan)

Sweet liquor brewed from rice. Used for various fish products in Japan, e.g. + MIRINBOSHI, + KAMABOKO, + KABAYAKI, + UOMISO.

609 MIRIN-BOSHI (Japan)

Also called SAKURABOSHI or SUEHIROBOSHI. Split fish usually without head, dried after soaking in seasonings consisting of either soy sauce, sugar and MIRIN or salt, sugar, MIZU-AME (millet jelly) and gelatine or agar-agar.

Fish used are sardine, round herring, saury, small porgy, puffer, small flatfish, barracuda, pollock meat, squid meat, etc.

609.1 MIRROR DORY

(Australia/New Zealand)
Sometimes called SILVER DORY.

610 MOJAMA (Spain)

Strips of salted dried tuna.
See also + DESCARGAMENTO (Spain).

D
GR
J
P Mochama
YU

DK
I Musciame di tonno
N
S
FI

E Mojama
IS
NL
TR

611 MOJARRA

(Atlantic/Pacific – Japan/N. America)
Antilles.
J Amagi

P Beicinho, Mucharra

611.1 MOKI

(Southern Indian and Pacific Oceans)
Also called BLUE MOKI (family *Latrididae*)
To be distinguished from RED MOKI *Cheilodactylus spectabilis* (family *Cheilodactylidae*).

Latridopsis ciliaris

(Sud Océan Indien et Océan Pacifique)
Appelé aussi BLUE HOKI (anglais) (famille des *Latrididae*).
A distinguer de *Cheilodactylus spectabilis* (famille des *Cheilodactylidae*).

612 MOLA

(Cosmopolitan)
(a) OCEAN SUNFISH
(Atlantic/Pacific)
Also called MOLE-BUT.

MOLIDAE

(Cosmopolite)
Mola mola
(a) MOLE COMMUN
(Atlantique/Pacifique)

(b) SHARPTAIL MOLA
(Atlantic/Mediterranean, perhaps cosmopolitan)

Masturus lanceolatus or/ou *Mola lanceolata*

(b)
(l'Atlantique/Méditerranée, peut-être cosmopolite)

D Mondfisch
GR Fegarópsaro
J Manbô
P Peixe-lua, lua
YU Bucanj

DK Klumpfisk
I Pesce luna
N Mánefisk
S Klumpfisk
FI Mõhkákala

E Pez luna
IS Tunglfiskur
NL Maanvis
TR Pervane

613 MOLUHA (Egypt)

Fermented fish product.

MOLUHA (Egypte) 613

Produit de poisson fermenté.

MIRIN (Japan) 608

Alcool doux de riz utilisé pour de nombreux produits de poisson (Japon); ex. + MIRINBOSHI, + KAMABOKO, + KABAYAKI, + UOMISO.

MIRIN-BOSHI (Japan) 609

Appelé aussi SAKURABOSHI ou SUEHIROBOSHI. Poisson tranché généralement étêté, et séché après trempage dans des assaisonnements consistant soit en sauce de soja, sucre et + MIRIN soit en sel, sucre, MIZU-AME (gelée de millet) et gélatine ou agar-agar.

Les poissons utilisés sont la sardine, la shadine, le samma, le spare, l'orbe, le petit poisson plat, le barracouda, la chair de lieu, la chair de calmar, etc.

609.1

Zenopsis nebulosus

(Australie/Nouvelle-Zélande)

MOJAMA (Espagne) 610

Lanières de thon salé et séché.
Voir aussi + DESCARGAMENTO (Espagne).

BLANCHE 611

SAINT-PAUL MOKI 611.1

POISSON-LUNE 612

- (i) The name MONKFISH or MONK is commonly used for + ANGLERFISH (*Lophiidae*) particularly ANGLER (*Lophius piscatorius*).
- (ii) Name also used for + ANGEL SHARK (*Squatina squatina*) belonging to the family *Squatinaidae*.
- (iii) In New Zealand refers to *Kathetostoma giganteum*. Also known as GIANT STARGAZER (family *Uranoscopidae*).

Le terme "MONKFISH" (anglais) est utilisé:

- (i) Généralement pour les *Lophiidae* (+ BAUDROIE), particulièrement *Lophius piscatorius*.
- (ii) Pour *Squatina squatina* (+ ANGE DE MER), de la famille *Squatinaidae*.
- (iii) En Nouvelle-Zélande s'applique à *Kathetostoma giganteum*. Aussi connu comme GIANT STARGAZER (anglais) (Famille des *Uranoscopidae*).

515 MOONFISH

ASSIETTE 615

- (i) In North America the name refers to *Vomer* spp. belonging to the family *Carangidae* (see + JACK, etc.).

- (i) Désigne les espèces *Vomer* de la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE). Aussi appelé LURE ou CORDONNIER.

Vomer declivitrans

- (a) PACIFIC MOONFISH

- (a)

Selene setapinnis or/ou *Vomer setapinnis*

- (b) ATLANTIC MOONFISH

- (b) MUSSO ATLANTIQUE

D
GR
J
P Corcovado
YU

DK
I Pesce ascia
N
S
FI

E
IS Skötuselur
NL
TR

- (ii) In Europe, the name refers to + OPAH (*Lampris guttatus*) belonging to the family *Lampridae*.
- (iii) Name is also used for + TUSK (*Brosme brosme*) belonging to the family *Gadidae*.

- (ii) En Europe, le nom "MOONFISH" (anglais) s'applique à *Lampris guttatus* (+ LAMPRIER).
- (iii) Le nom "MOONFISH" (anglais) est aussi utilisé pour *Brosme brosme* (+ BROSME).

616 MORAY

MURÈNE 616

(Atlantic/Pacific)

Also known as MORAY EEL.

MURAENIDAE

(Atlantique/Pacifique)

Muraena helena

- (a) MORAY
(Tropical Atlantic/Mediterranean)
Also called MURRY.

- (a) MURÈNE D'EUROPE
(Atlantique tropical/Méditerranée)

Gymnothorax mordax

- (b) CALIFORNIA MORAY
(Tropical Pacific)

- (b) MURÈNE DE CALIFORNIE
(Pacifique tropical)

Gymnothorax funebris

- (c) GREEN MORAY
(Atlantic - N. America)
See also + EEL.

- (c) MURÈNE VERTE
(Atlantique - Amérique du Nord)
Voir aussi + ANGUILE.

D Murène
GR Smérna
J Utsubo
P Moreia
YU Mrina

DK Muræne
I Morena
N Murene
S Muråna
FI Murena
(c) Vihermureena

E Morena
IS Múrena
NL (a) Murene
TR Merina

617 MORT

Young + SEA TROUT.

Jeune + TRUITE DE MER.

617.1 MORWONG

CASTANETTES, CASTANETTES TARAKIHI 617.1

(Australia/New Zealand)
Also called JACKASS FISH and SILVER PERCH in Australia, + TARAKIHI in New Zealand.
Belongs to the family *Cheilodactylidae* which includes two other less important commercial species:

Cheilodactylus spectabilis

BANDED MORWONG
(Australia)

(Australie)

RED MOKI
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Nemadactylus douglasi

GREY MORWONG
(Australia)

(Australie)

PORAE
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Marketed fresh, usually whole, gutted, or as fillets.

Commercialisé frais, habituellement entier, vidé ou en filets.

Also as frozen fillets, sometimes in ready-to-cook packs.

Aussi en filets congelés parfois en emballage (ou conditionnements) prêts à cuire.

618 MOTHER-OF-PEARL

NACRE 618

Nacreous layer on the inside of the shell of a number of molluscs, used as an ornamental material.

Couche nacrée tapissant l'intérieur de la coquille de certains mollusques; utilisée comme matériau ornemental.

D Perlmutter
GR Márgaron
J Shinju-sô
P Nácar
YU

DK Perlemor
I Madreperla
N Perlemor
S Pärlemor
FI Helmiäinen

E Nácar
IS Perlumóðir
NL Parelmoer
TR Sedef

619 MOTHER-OF-PEARL SHELL

519

Pinctada maxima or/ou *Pinctada margaritifera*

(Australia)

(Australie)

Pinctada martensii

(Japan)

(Japon)

D Perlmuschel
GR Margaritofóro strídi
J Shirochôgai, kurochôgai, akoyagai
P Madre-pérola
YU

DK Perlemusling
I Ostrica periferá
N Perlemorskjell
S
FI Jalohelmisimpukka

E Madreperla
IS Perlumóðurskel
NL Parelmoerschelp
TR Sedef

620 MULLET

MUGE ou MULET 620

MUGILIDAE

Various species in the Atlantic for which the recommended trade name in U.K. is GREY MULLET.

Il existe différentes espèces dans l'Atlantique, dont les noms varient suivant les pays.

Also called GOLDEN MULLET, SILVER MULLET (U.S.A.), JUMPING MULLET (U.S.A.); not to be confused with + SURMULLET (*Mullus surmuletus*).

Liza ramada

(a) GREY MULLET/THIN-LIPPED MULLET
(Atlantic - Europe)

GREY (a) MULET/MULET PORC
(Atlantique - Europe)

Liza saliens

(b) LEAPING GREY MULLET
(Europe, especially Spain)

(b) MULET SAUTEUR
(Europe, surtout Espagne)

Liza aurata

(c) LONG-FINNED GREY MULLET
(Europe)

(c) MULET DORE
(Europe)

Also called GOLDEN GREY MULLET.

Liza labrosus or/ou
Chelon labrosus

- (d) THICK-LIPPED GREY MULLET/LESSER GREY MULLET (Europe)
- (d) MULET LIPPU (Europe)

Mugil cephalus

- (e) COMMON GREY MULLET (Atlantic/Freshwater/Pacific – Europe/N. America/New Zealand)
Also called STRIPED MULLET (N. America), known as BLACK MULLET in Florida and SEA MULLET in Australia.
- (e) MULET CABOT (Atlantique/Eaux douces/Pacifique – Europe/Amérique du Nord/Nouvelle-Zélande)

Mugil curema or/ou
Mugil gaimardiana

- (f) WHITE MULLET (Atlantic – N. America)
Also called REDEYE MULLET
- (f) MULET BLANC (Atlantique – Amérique du Nord)

Mugil georgii

- (g) SILVER MULLET (Australia)
- (g) (Australie)

Valamugil seheli

- (h) BLUETAIL MULLET (Australia)
- (h) (Australie)

Aldrichetta forsteri

- (i) + YELLOWEYE MULLET (Australia/New Zealand)
- (i) (Australie/Nouvelle-Zélande)
- (j) To the family Mugilidae also belong *Liza* and *Myxus* spp. (Australia) e.g. GREENBACKED MULLET (*Liza dussumieri*), FLAT-TAIL MULLET (*Liza argentea*), DIAMOND-SCALED MULLET (*Liza viagiensis*) and SAND MULLET (*Myxus elongatis*).
- (j) A la famille des Mugilidae appartiennent aussi les espèces des *Liza* et *Myxus* spp (Australie).

D Meeräsche

DK Multe

E Lisa, galupe, capiton, mujol

GR Képhalos
J Bora

I Cefalo, muggine
N Multe

IS Röndungur
NL (a) Dunlipharder
(c) Goudharder
(e) Diklipharder

P Tainha, mугem

S Multe
(d) Tunnläppad multe
(e) Tjockläppad multe

TR Kefal, (a) has kefal, (c) Altınbaş kefal, pulatarina

YU Cipli

FI (a) Ohuthuulikeltti
(g) Paksuhuulikeltti

Marketed:

Fresh: whole gutted, or filets.
Smoked: split along the back and cold-smoked for several hours after salting and drying (U.S.A.).
Salted: split along the back and either dry-salted or brine-salted (U.S.A.).
Roe: dry-salted; or dry-salted, dried and pressed; may also be lightly smoked in addition; see + BOTTARGA (Italy), in Japan + KARASUMI

Commercialisé:

Frais: entier et vidé; filets.
Fumé: fendu le long du dos et fumé à froid pendant plusieurs heures après salage et séchage (E.U.)
Salé: fendu le long du dos et salé soit à sec, soit en saumure (E.U.)
Oufs: salés à sec; ou salés à sec, séchés et pressés; peuvent être en outre légèrement fumés; voir + BOTTARGA (Italie) et + KARASUMI (Japon).

621 MUSCIAME (Italy)

MUSCIAME (Italie) 621

Dolphin flesh (*Delphinus delphis delphis*), salted and air dried.

Chair du dauphin (*Delphinus delphis delphis*) salée et séchée en plein-air.

MYTILIDAE

(Cosmopolitan)

The *Mytilidae* include *Mytilus*, *Modiolus*, *Vol-sella*, *Aulocomya*, *Choromytilus* and *Perna* spp.

(Cosmopoliite)

Les *Mytilidae* comprennent les genres *Mytilus*, *Modiolus*, *Vol-sella*, *Aulocomy*, *Choromytilus* et *Perna* spp.

Mytilus edulis

(a) + BLUE MUSSEL

Also cultured worldwide.

(N. Atlantic – Europe)

(Pacific – New Zealand)

(a) + MOULE COMMUNE

Cultivée aussi dans le monde entier.

(Atlantique Nord – Europe)

(Pacifique – Nouvelle-Zélande)

Mytilus californianus

(b) COMMON MUSSEL

(Pacific – N. America)

(Name also used for BLUE MUSSEL in Europe.)

(b) MOULE COMMUNE

(Pacifique – Amérique du Nord)

Modiolus modiolus

(c) HORSE MUSSEL

(Europe)

In New Zealand HORSE MUSSEL refers to FAN SHELL, *Atrina pectinata*.

(c)

(Europe)

Modiolus barbatus

(d) BEARDED HORSE MUSSEL

(Atlantic/Mediterranean)

(d)

(Atlantique/Méditerranée)

Mytilus galloprovincialis

(e) (Mediterranean – S.E. Europe)

(e)

(Méditerranée – Europe du Sud-Est)

Mytilus planulatus

(f) (Australia)

(f)

(Australie)

Mytilus smaragdinus

(g) + GREEN MUSSEL

(South-east Asia)

(g)

(Asie du sud-est)

Perna canaliculus

(h) + GREEN MUSSEL

(New Zealand)

Also called + GREEN LIPPED MUSSEL or PERNA.

(h)

(Nouvelle-Zélande)

D Miesmuschel

GR Mýði

J Igai

P Mexilhão

YU Dagnje

DK Blámusling

I Mitilo, (d) Cozza pelosa

N (a) Bláskjell,

(c) Oskjell

S Blámussla

FI (a) Sinisimpukka

(c) Hevossimpukka

E Mejillón

IS Kræklingur

NL Mossel

TR Midye

See also separate entry for (a).

Marketed:

Live: whole with shells.

Fresh: cooked meats.

Smoked: meats may be canned in edible oil.

Canned: cooked meats, in mussel liquor, brine, vinegar solution; sauces, also with other ingredi-
ents, mussel in butter sauce, mussel paste.

Semi-preserves: cooked meats with vinegar-acid-
ified brine and spices (e.g. + MARINADE); or
packed with jelly (like + KOCHFISCHWAREN).

Salted: cooked meats bottled in brine; cooked
meats packed in dry salt for transport.

Bait: used live extensively for baiting fish hooks for
line fishing.

Voir aussi la rubrique individuelle pour (a).

Commercialisé:

Vivant: en coquilles.

Frais: chairs cuites.

Fumé: chairs; peuvent être conservées avec de
l'huile.

Conserve: chairs cuites dans le jus même des
moules, en saumure, au court-bouillon; présen-
tées farcies ou au beurre, sauces, également
avec d'autres ingrédients, pâte de moules.

Semi-conserves: chairs cuites en saumure
vinaigrée et épicée (ex: + MARINADE)
ou recouvertes de gelée (comme les
+ KOCHFISCHWAREN).

Salé: chairs cuites mises en bocaux en saumure;
chairs cuites couvertes de sel sec pour le
transport.

Appât: couramment utilisé vivant pour la pêche
sportive.

623 MUSTARD HERRING

Herring packed in mustard sauce marketed canned or as semi-preserve; formerly also called KAISER-FRIEDRICH HERING (obsolete).

D Senfthering
GR
J
P Arenque em mostarda
YU Heringa u umaku od
slačice

DK Sennepssild
I Aringhe alla senapa
N Sennepssild
S Senapssill
FI Sinappisilli

E Arenque a la mostaza
IS Sennepssild
NL Haring in mosterdsaus
TR Hardal ringasi

HARENG À LA MOUTARDE 623

Hareng couvert de sauce-moutarde et commercialisé en conserve ou en semi-conserve. Appelé autrefois KAISER-FRIEDRICH HERING.

624 NAMARIBUSHI (Japan)

Small whole skipjack, or chunks of bigger ones, boiled and then slowly roasted to remove some of the moisture.

NAMARIBUSHI (Japon) 624

Petit listao entier ou tronçons de listaos plus gros bouillis, puis rôtis lentement pour les dessécher partiellement.

625 NAPING (U.K.)

Cutting through the nape, that is the flesh between the head and the belly of the fish such as cod, as a preliminary to gutting, so that when the belly is subsequently slit longitudinally to the vent, the belly wall can be laid open to expose the belly cavity for cleaning. Single naping is the severance of only one half of the belly wall; double naping means cutting through both halves.

See also + GIBBING, referring mainly to herring and similar species.

D Köpfen, Spalten
GR
J Harasaki
P Abertura ventral
YU

DK
I Decollaggio
N Bløgging
S
FI

E
IS Blóðgun
NL De keel doorsnijden,
kelen
TR

625

Incision faite de la tête à l'abdomen d'un poisson tel que la morue, avant l'éviscération; le ventre étant ainsi fendu longitudinalement, on peut procéder au nettoyage de la cavité abdominale. L'incision peut être simple ou double suivant qu'elle affecte un ou deux côtés du poisson.

626 NARUTO (Japan)

Also called NARUTOMAKI.

Steamed + KAMABOKO prepared cylindrically with kneaded dyed red fish meat rolled into white meat, so that a spiral pattern appears on every cross section.

NARUTO (Japon) 626

Appelé aussi NARUTOMAKI.

Préparation cuite à la vapeur et présentée en un cylindre de chair de poisson pétrie, teintée en rouge, roulée dans une couche de chair blanche, de façon à former une spirale à chaque section.

Préparation à base de + KAMABOKO.

627 NARWHAL

Monodon monoceros

(Arctic)

Toothed cetacean, unimportant commercially.

(Arctique)

Cétodonte, sans importance commerciale.

D Narwal
GR
J Ikkaku
P Narval
YU

DK Narhval
I Narvalo
N Narhval
S Narval
FI Sarvivalas

E Narval
IS Náhvallur
NL Narwal
TR

NARVAL 627

628 NATIONAL CURE
(Portugal)

Salt cod product in which the salted fish are washed and drained only long enough to remove excess water before drying naturally for several days; salt content after curing is about 20% (minimum 17%); also called NATURAL CURE.

P Bacalhau de cura nacional

NATIONAL CURE 628
(Porgutal)

Morue salée, lavée et égouttée juste assez longtemps pour enlever l'eau en excès avant d'être séchée à l'air pendant plusieurs jours; teneur en sel après préparation: 20% (minimum 17%).

629 NATIVE OYSTER (U.K.)

Trade name in the U.K. for *Ostrea edulis* (see +COMMON OYSTER); might also be called FLAT OYSTER, ENGLISH OYSTER, often sold by name of locality, e.g. WHITSTABLE NATIVE, COLCHESTER, PYEFLEET, HELFORD, FAL or MERSEA.

See also + OYSTER.

D Auster	DK Østers
GR Stridia	I Ostrica inglese
J	N Østers
P Ostra-plana europeia	S Ostron
YU Kamenica	FI Osteri

HUÎTRE INDIGÈNE 629

Nom commercial au R.U. pour *Ostrea edulis* (voir + HUITRE PLATE); peut aussi être appelée FLAT OYSTER, ENGLISH OYSTER, etc. (anglais). Commercialisée souvent sous le nom de la localité d'élevage: WHITSTABLE NATIVE, COLCHESTER, PYEFLEET, HELFORD, FAL ou MERSEA.

Voir aussi + HUÎTRE.

E Ostra inglesa
IS Ostra
NL Oester
TR Yanbani istiridyе

630 NEEDLEFISH

(i) General term for the family *Belonidae* (Cosmopolitan); the most important species in Europe being + GARFISH (*Belone belone*) (N. Atlantic).

D Hornhecht	DK Hornfisk
GR Zargána	I Aguglia
J Datsu	N Horngjel
P Agulha, Peixe agulha	S Horngädda, näbbgäddä
YU Igla	FI Nokkakala

(ii) Name is also used for SAURY PIKE (*Scorpaenopsis forsteri*); see + SAURY which belong to the same order as (i).

ORPHIE ou AIGUILLE DE MER 630

(i) Désigne globalement les espèces de la famille *Belonidae* (cosmopolite) dont l'espèce principale en Europe est *Belone belone* (Atlantique Nord).

E Aguja
IS Hornfiskur
NL Geep
TR Zargana

(ii) Le nom ORPHIE se réfère aussi au *Scorpaenopsis forsteri* (voir + ORPHIE et + BAL-AOU), qui fait partie du même ordre que (i).

631 NGA-BOK-CHAU (Burma)

Pieces of fish allowed to putrefy before salting and sun-drying.

NGA-BOK-CHAU (Birmanie) 631

Morceaux de poisson faisandés avant salage et séchage au soleil.

632 NGA-PI (Burma)

Fermented fish or shrimp paste; or pieces of fish fermented in brine, then packed in dry salt.

NGA-PI (Birmanie) 632

Pâte de poisson ou de crevettes fermentée; ou morceaux de poisson fermentés en saumure, puis mis dans du sel sec.

633 NIBBLER

(Pacific)

GIRELLIDAE or/ou *KYPHOSIDAE*

(Pacifique)

Girella nigricans

(a) OPALEYE

(N. America)

Also called RUDDERFISH.

(a) CALICAGÈNE VERTE

(Amérique du Nord)

633

[CONTD.]

Girella tricuspidata

(b) (Australia/New Zealand)

(b) (Australie/Nouvelle-Zélande)

Known as PARORE in New Zealand; also called BLACKFISH, BLACKPERCH.

Known as LUDERICK in Australia; marketed as fresh fish.

J Mejina

NL

634 NIBE CROAKER

634

Nibea mitsukurii or/ou *Miichthys imbricatus*

(Japan)

(Japon)

Similar to + CROAKER or + DRUM.

Semblable au + TAMBOUR.

Highly estimated for food; marketed fresh, also for + KAMABOKO.

Certaines espèces sont très appréciées pour la consommation; commercialisé frais; sert aussi à la préparation du + KAMABOKO.

J Nibe

635 NIBOSHI (Japan)

NIBOSHI (Japon) 635

Small whole fish, often sardine or similar spp. or shellfish broiled in salt solution (also sea-water) and subsequently dried in the sun.

Petits poissons entiers, tels que sardines et espèces semblables ou crustacés bouillis dans une saumure (ou également dans de l'eau de mer) puis séchés au soleil.

Also called NIBOSHI-HIN, which is an inclusive word for products dried after boiling or steaming, e.g. NIBOSHI-IWASHI (usually anchovy, sometimes sardine or round herring prepared this way); see also + MEIKOTSU, etc.

Appelé encore NIBOSHI-HIN, désignation générale pour les produits cuits à l'eau ou à la vapeur, puis séchés; ex: NIBOSHI-IWASHI (généralement anchois, parfois sardines ou shadines préparés de cette façon); voir aussi + MEIKOTSU.

636 NOBBING

EVISCÉRATION 636

Removing the head and gut from fatty fish such as herring by partially severing the head and pulling the head away, together with the attached gut; the roe or milt is left in; e.g. + CUT HERRING (CLIPPED HERRING).

Opération par laquelle on vide le poisson tel que le hareng en incisant puis en tirant la tête à laquelle les viscères restent attachés; la rogue ou la laitance est laissée; ex: + CUT HERRING (CLIPPED HERRING).

D Nobben, köpfen
GR

DK Hovedskæring
I Eviscerazione dalla
testa

E
IS Hausuð
magadregin (sild)
NL Verwijderen van kop
en ingewanden

J

N Hodekappet, magedratt

TR

P Peixe descabeçado e
eviscerado

S Huvudkapning och
magdragnig

YU

FI Pään ja suolen poisto

637 NONNAT

(France - Mediterranean)

NONNAT 637

(France - Méditerranée)

Brachyochirus pellucidus (PELLUCID SOLE; family of *Gobiidae*) mixed sometimes with some other *Gobius* spp.; eaten fried.

Friture de poissons de l'espèce *Brachyochirus pellucidus* (NONNAT; de la famille *Gobiidae*) parfois confondus avec d'autres espèces *Gobius*.

D
GR Goviodáki aphía

DK
I Rossetti

E Chanquete

J

N

NL

P Fritura de cabozes

S

TR

YU Mliječ crveni

FI

638 NORI (Japan)

Dried red laver belonging to *Porphyra tenera* and allied species. They are cut into fine pieces, put in a frame on a mat and dried after removing the frame. The product has paper-like appearance.

Also called HOSHI-NORI, KURONORI.

Allied products: AONORI (dried green laver); MAZE-NORI (dried red laver mixed with other seaweeds); AJITSUKE-NORI (seasoned and re-dried red laver).

See also + LAVERBREAD.

NORI (Japan) 638

Algue rouge séchée de l'espèce *Porphyra tenera* et d'espèces voisines; coupées en fines lanières et étendues sur une natte dans un châssis; puis séchées après enlèvement du châssis. Le produit a l'apparence du papier.

Appelé aussi HOSHI-NORI, KURONORI.

Produits voisins: AONORI (algue verte séchée); MAZE-NORI (algue rouge séchée mélangée à d'autres algues); AJITSUKE-NORI (algue rouge assaisonnée et séchée à nouveau).

Voir aussi + LAVERBREAD.

639 NORTH ATLANTIC RIGHT WHALE

Eubalaena glacialis glacialis

(N. Atlantic)

Also called BLACK RIGHT WHALE, RIGHT WHALE, BLACK WHALE, BISCAYAN RIGHT WHALE, NORTH CAPE WHALE.

Protected, not hunted commercially.

See also + RIGHT WHALE.

D Nordkaper

GR

J

P Baleia-franca

YU

DK Nordkaper

I Balena artica,
balena franca

N Nordkaper

S Nordkapare, biscayaval

FI Mustavalas

BALEINE FRANCHE 639

(Atlantique Nord)

Sous protection, pas de prises commerciales.

E

IS Íslandssléttbakur

NL Noordkaper

TR

640 NORTHERN ANCHOVY

Engraulis mordax

(Pacific - N. America)

See also + ANCHOVY.

D Amerikanische Sardelle

GR

J

P Biqueirão-do-Pacífico
norte

YU Brgljun

DK Ansjos

I Acciuga del nord pacifico

N Ansjos

S Amerikansk ansjovis

FI Kaliforniansardelli

ANCHOIS DU PACIFIQUE 640

(Pacifique - Amérique du Nord)

Aussi appelé ANCHOIS DU NORD. (Pacifique)

Voir aussi + ANCHOIS.

E Anchoa del Pacifico

IS

NL Noord amerikaanse
ansjovis

TR

641 NORTHERN LOBSTER

Homarus americanus

(Atlantic - N. America)

Also frequently called AMERICAN LOBSTER.

For marketing, see + LOBSTER.

D Amerikanischer Hummer

GR Astakós

J

P Lavagante americano

YU Rorog, hlap

DK Hummer

I Astice

N Hummer

S Amerikansk hummer

FI Amerikanhummeri

HOMARD AMÉRICAIN 641

(Atlantique - Amérique du Nord)

Pour la commercialisation, voir + HOMARD.

E Bogavante americano

IS Humar (amerískur)

NL Kreeft

TR Istakoz

Nephrops norvegicus

(Atlantic/North Sea)

Belongs to the same family as +LOBSTER (*Nephropsidae*).

Also called DUBLIN BAY PRAWN, PRAWN, + SCAMPI, LANGOUSTINE.

Marketed:**Fresh:** whole, tail meat with shell or shelled cooked or uncooked.**Freeze-dried:** cooked tail meat.**Frozen:** tail meat, cooked or uncooked; in shell or shelled; cooked potted in butter.**Semi-preserved:** like SHRIMP, e.g. as salad.**Canned:** meat, in own juice with light brine.**Paste:** canned or semi-preserved.**Soup:** SCAMPI BISQUE, canned.**D** Kaisergranat,
Norwegischer
Schlankhummer,
Tiefseehummer**GR** Karavida**J** Akazaebi**P** Lagostim**YU** Škamp, norveški rak**DK** Jomfruhummer,
dybvandshummer**I** Scampi**N** Sjøkreps,
bokstavhummer**S** Havskräfta,
kejsarhummer**FI** Keisarihummeri**E** Cigala, maganto**IS** Letturhumar**NL** Langoestine,
noorse kreeft**TR** Nefrops

(Atlantique/Mer du Nord)

De la même famille que le +HOMARD (*Nephropsidae*).

Appelée aussi + SCAMPI.

Commercialisé:**Frais:** entier; queues décortiquées ou non, cuites ou crues.**Déshydraté:** chair des queues cuites.**Congelé:** chair des queues cuites ou crues; décortiqué ou non; cuit et mis en pots dans du beurre.**Semi-conserven:** comme la CREVETTE, ex: en salade.**Conserven:** chairs dans leur jus ou au naturel.**Pâte:** en conserve ou en semi-conserven.**Soupe:** BISQUE DE SCAMPI, en conserve.

643 NORWAY POUT

TACAUD NORVÉGIEN 643

Trisopterus esmarkii

(N.E. Atlantic/North Sea)

Caught mainly for reduction to fishmeal.

See also + POUT.

D Stintdorsch**GR****J****P** Foneca noruega**YU****DK** Spærling**I****N** Øyepål**S** Vittinglyra**FI** Hamaaturska**E** Faneca noruega**IS** Spærlingur**NL** Kever**TR**

(Atlantique N.E./Mer du Nord)

Capturé principalement pour la réduction en farine.

Voir aussi + TACAUD.

644 NORWEGIAN CURED HERRING

HARENG SALÉ TYPE NORVÉGIEN 644

Hard cured herring made from fresh fat summer herring that have been kept alive in sea to empty stomachs sometimes packed in bulk for further processing; special quality.

D Hartgesalzener
Hering nach
norwegischer Art**GR****J****P** Cura norueguesa de
arenque**YU****DK****I** Aringhe stile norvegese**N** Norsktilvirket feitsild**S** Norsk fetsill
(sommarmvalitet)**FI** Kovasuolattu norjalainen
kesäsilli**E****IS****NL** Noors gezouten haring**TR**

Hareng gras d'été gardé vivant en eau de mer pour qu'il se vide l'estomac; ensuite fortement salé ou quelquefois transporté en vrac pour préparation ultérieure; spécialité.

645 NORWEGIAN SILVER HERRING

645

Light-cured herring product; differs from matje-cured herring in that it keeps well at normal temperatures; no longer produced in Norway.

Hareng légèrement salé; se différencie du hareng-matje en ce qu'il se conserve bien à des températures normales; cette préparation ne se fait plus en Norvège.

D	DK	E
GR	I Aringhe argentate norvegesi	IS
J	N Sølvsild	NL Noorse zilverharing
P Arenque-prateado- norueguês	S	TR
YU	FI	

646 NORWEGIAN SLOE

646

Hard-cured large herring.

Gros hareng fortement salé.

D	DK Slosild	E
GR	I Aringhe salate dure	IS
J	N Slosild, storsild	NL Zwaargezouten sloeharing
P	S Norsk slofetsill, norsk storsill	TR
YU	FI Kova-suolattu norjalainen isosilli	

647 NORWEGIAN TOPKNOT

TARGIE NAINÉ 647

Phrynorhombus norvegicus

(Atlantique Nord/Mer du Nord)

(N. Atlantic/North Sea)

See also + TOPKNOT.

D Norwegischer Zwergbutt	DK Småhvarre	E
GR	I Rombo peloso	IS
J	N Småvar	NL Dwergtarbot
P	S Småvar	TR
YU	FI Pikkukampela	

648 NUOC-MAM

(Viet-Nam, Cambodia)

NUOC-MAM 648

(Vietnam, Cambodia)

Fermented fish sauce, clear amber in colour, made by fermenting small sea or freshwater fish (*Clupeidae*, *Carangidae*, etc.) stacked in alternative layers of salt, flavouring ingredients and spices added; the decanting of the digestible enzymes takes several months; also dried.

Smiliar in Japan is + SHOTTSURU.

Sauce de poisson fermenté, couleur d'ambre, obtenue en entassant des petits poissons de mer ou d'eau douce (*Clupeidae*, *Carangidae*, etc.) en couches alternées avec du sel, aromates et épices; la liquéfaction due aux enzymes digestifs demande plusieurs mois. Peut être déshydraté.

Produit semblable au Japon, le + SHOTTSURU.

649 NURSE SHARK

REQUIN NOURRICE 649

General name for species of the family *Orectolobidae*, especially refers to:

Désigne de façon globale les espèces de la famille des *Orectolobidae*, et particulièrement:

Ginglymostoma cirratum

VACHE (Antilles)

(Atlantique - Europe/AAmérique du Nord)

Voir aussi + REQUIN.

(Atlantic - Europe/N. America)

See also + SHARK.

D Ammenhai	DK	E
GR	I Squalo nutrice	IS
J	N	NL
P Tubarão-dormedor, tubarão-ama	S	TR
YU	FI Atlantinpartahai	

Regalecus glesne

(Atlantic/Pacific – Europe/N. America)

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

Family of the *Regalecidae*; also called + KING OF THE HERRING.

D Riementfisch

P Relangueiro

FI Airokala

651 OCEAN PERCH

651

Name usually employed in N. America for + RED-FISH (*Sebastes* spp., Atlantic). Refers also to *Sebastes* spp. (Pacific), particularly *Sebastes alutus* (PACIFIC OCEAN PERCH).

Voir + SÉBASTE.

See also + ROCKFISH (ii).

652 OCEAN QUAHAUG

652

Arctica islandica

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Also spelt OCEAN QUAHOG.

Also called CYPRINE or ICELAND CYPRINE.

Marketed the same way as + CLAM.

Pour la commercialisation, voir + CLAM.

D Islandmuschel

DK Molbøsters

E

GR

I

IS Kúfiskur

J

N Kuskjell

NL Noordkromp

P

S Islandsmussla,
bollmussla

TR

YU

FI Islanninsimpukka

653 OCTOPUS

POULPE 653

OCTOPUS spp.*POLYPUS* spp.*ELEDONE* spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Octopus vulgaris

PIEUVRE

Octopus macropus

(a)

(a) POULPE TACHETÉE

(N.E. Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique N.E./Méditerranée)

Octopus dofleinni or/ou *Octopus punctatus*

(b)

(b) POULPE GÉANT

(Pacific – N. America)

(Pacifique Nord)

Also called POULP.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Octopus maorum

(c) (New Zealand)

(c) (Nouvelle-Zélande)

Eledone cirrosa

(d) CURLED OCTOPUS

(d) ÉLÉDONE COMMUNE

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Polypus hongkongensis

(e) (Pacific – N. America/Japan)

(e) (Pacifique – Amérique du Nord/Japon)

Polypus spp. (Japan) are also called DEVIL FISH in U.S.A.**Marketed:****Commercialisé:****Fresh:** used for soup (U.S.A.).**Frais:** pour la préparation de soupes (E.U.).**Dried:** sun-dried, after gutting and removal of eyes (Japan: HOSHI DAKO).**Séché:** après éviscération et enlèvement des yeux, séché au soleil (Japon: HOSHI DAKO).**Semi-preserved:** pickled in vinegar after boiling (Japan: SUDAKO).**Semi-conserved:** après cuisson à l'eau, saumuré au vinaigre (Japon: SUDAKO).

[CONTD.]

653 OCTOPUS (Contd.)

D Krake, Tintenfisch
GR Octapódi, Alidóna

J Ma-dako tako

P Polvo

YU Hobotnica, traćan

DK Blæksprutte (ottearmet)

I (a) Polpo di scoglio
 (c) Moscardino bianco

N Blekksprut

S Ättaarmad bläckfisk

FI Meritursas

POULPE (Suite) 653

E Pulpo

IS Kolkrabbi

NL Kraak, inktvis

TR Ahtapot

654 OELPRÄSERVEN (Germany)

Antiquated term for + SALZFISCHWAREN IN OEL (salted fish products packed in oil); most important product; + SEELACHS IN OEL.

D Salzfisch in Oel

GR Alpasto en elaio

J

P Semi-conservas em óleo

YU Prezerve u ulju

DK

I Semi-conserva all'olio

N Oljekonserve

S

FI Kalasäilyke
 öljykastikkeessa

OELPRÄSERVEN (Allemagne) 654

Terme ancien remplacé par + SALZFISCHWAREN IN OEL (poisson mariné en saumure et recouvert d'huile) dont le produit le plus important est: + SEELACHS IN OEL.

E Semi-conserva en aceite

IS Niðurlagður fiskur í olíu

NL Vishalfconserven in olie

TR

655 OIL SARDINE

(India/Pakistan/Philippines)

Also called TAMBAN (Philippines). Used for making + TINAPA.

See also + SARDINELLA.

D Sardinelle

P Sardinela da India

DK

S

SARDINELLE INDIENNE 655

Sardinella longiceps

(Inde/Pakistan/Philippines)

Sert à la préparation du + TINAPA.

Voir aussi + SARDINELLE.

E

TR Yağlı-sardalya

656 OPAH

(Atlantic/Pacific – Europe/N. America)

Also called JERUSALEM HADDOCK, KING-FISH, + MOONFISH, + SUNFISH.

D Gotteslachs

GR

J Mandai, akamanbô

P Peixe-cravo

YU

DK Glansfisk

I Pesce ré

N Laksestjørje

S Glansfisk

FI Kiiltolahna

E

IS Guðlax

NL Koningvis

TR

OPAH 656

LAMPRIDIDAE

Lampris guttatus

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

656.1 ORANGE PERCH

(New Zealand)

Formerly recorded as *Anthias pulchellus* (family Serranidae).

LEPIDOPERCA spp.

(Nouvelle-Zélande)

Connu sous le nom de *Anthias pulchellus* (famille des Serranidae).

656.1**656.2 ORANGE ROUGHY**

(Cosmopolitan)

Marketed:

Fresh: As skinless, boneless fillets.

Frozen: As skinless, boneless fillets.

D Granatbarsch

J Hiuchidai

P

DK

N

S Lyktfiskar

E Reloj

NL

TR

HOPLOSTETE ROUGE 656.2

Hoplostethus atlanticus

(Cosmopolite)

Commercialisé:

Frais: Filets sans peau, sans arêtes

Congelé: Filets sans peau, sans arêtes

656.3 OREO DORY

ALLOCYTTUS spp.

(a) + BLACK OREO DORY

(New Zealand)

Also called BLACK OREO, BLACK DORY.

(a)

(Nouvelle-Zélande)

Pseudocyttus maculatus

(b) SMOOTH OREO DORY

Also called SMOOTH OREO, SMOOTH DORY (Southern hemisphere).

(b)

Appelé aussi (Hémisphère sud)

ARROSE

[CONTD.]

(c) SPIKY OREO DORY
(Southern Hemisphere)*Neocyttus rhomboidalis*(c)
(Hémisphère sud)(d) WARTY OREO DORY
(Southern Hemisphere)*Allocyttus verrucosus*(d)
(Hémisphère sud)**Marketed:****Frozen:** As filets or headed and gutted.

D	Tiefsee Petersfish	DK
GR		I
J	Ôme-matodai-zoku	N
P		S
YU		FI

Commercialisé:**Congelé:** En filets ou étêté ou vidés.

E
IS
NL
TR

657 ORIENTAL BONITO

BONITE DE L'OCÉAN INDIEN 657

Sarda orientalis

(West Pacific to Indian Ocean)

(Pacifique Ouest à l'Océan indien)

Also called BONITO, MEXICAN BONITO,
STRIPED BONITO, ORIENTAL TUNA.Désigne aussi *Gymnosarda unicolor* (voir
+ "RUPPEL'S BONITO").

Marketed fresh.

Commercialisée fraîche.

See also + TUNA.

Voir aussi + THON.

D	Pelamide	DK	E	Bonito pacífico
GR		I	IS	
J	Hagatsuo, kitsunegegatsuo	N	NL	
P	Bonito-do-indo-pacífico	S	TR	
YU	Palamida, pastirica istočna	FI	Juovasarda	

658 ORIENTAL CURE
(N. America)SALAISON À L'ORIENTALE 658
(Amérique du Nord)

Salted ungutted herring produced for oriental trade.

Hareng non vidé et salé préparé pour l'exportation
en Orient.In Japan KATASHIO-NISHIN is pickle salted her-
ring which is afterwards cured in dry salt (+ HARD
SALTED HERRING); HITOSHIO-NISHIN is her-
ring cured with dry salt (medium salt content).Au Japon, KATASHIO-NISHIN est du hareng
saumuré puis salé à sec (+ HARENG FORTE-
MENT SALÉ); HITOSHIO-NISHIN est du hareng
salé à sec (moyennement salé).

659 ORMER

ORMEAU 659

Haliotis tuberculata

(Atlantic/Mediterranean/Channel Islands)

(Atlantique/Méditerranée/Iles anglo-normandes)

Also called SEA EAR, EAR SHELL. Mollusc
eaten as + SCALLOP; sometimes pickled.Appelé encore OREILLE DE MER. Mollusque
consommé comme les + COQUILLE SAINT-
JACQUES, quelquefois mariné.

See also + ABALONE.

Voir + ORMEAU.

D	Seeohr	DK	Søøre	E	Oreja de mar
GR	Haliótis, achiváda chromasistí	I	Orecchia marina	IS	Sæeyra
J	Awabi	N		NL	Zeeoor
P	Orelha do mar, Lapa-real	S	Havsøra	TR	Deniz kалаđı
YU	Petrovo uho, uho morski	FI	Abaloni, merikorva		

660 OSETR

ESTURGEON DU DANUBE 660

Acipenser gueldenstaedtii

(Caspian Sea/Danube)

(Mer Caspienne/Danube)

See + STURGEON.

Voir + ESTURGEON.

D	Waxdick	DK		E	
GR	Storioni	I	Storione danubiano	IS	
J		N		NL	
P	Esturjão do Danúbio	S	Rysk stör, osetr	TR	Karaca
YU		FI	Venäjänsampi		

(Cosmopolitan)

- (a) + COMMON OYSTER
(Europe)

Also called FLAT OYSTER, + NATIVE
OYSTER (U.K.).

- (b) + PORTUGUESE OYSTER
(Europe)

- (c) + BLUE POINT OYSTER
(Atlantic - U.S.A.)

Also called AMERICAN OYSTER.

- (d) PACIFIC OYSTER
(Pacific - N. America/Australia/New Zealand)

- (e) WESTERN OYSTER
(Pacific - N. America)

Also called OLYMPIA OYSTER.

- (f) (South America)

- (g) (Japan)

- (h) SYDNEY ROCK OYSTER
(Australia)

- (i) ROCK OYSTER
(New Zealand)

- (j) DREDGE OYSTER
(New Zealand)

Marketed:

Live: in shell.

Fresh: in shell or shelled meats, uncooked
(shucked).

Frozen: shelled meats, uncooked.

Dried: shelled meats, boiled and then sun-dried for
3 to 10 days before packing in boxes (Hong-
Kong).

Smoked: meats, usually canned in edible oil.

Semi-preserved: meats cooked and packed in
spiced vinegar.

Canned: meats removed from the shell by steam-
ing, packed in weak brine; uncooked meats
packed unprocessed, hermetically sealed.

Soups: oyster stew, oyster soup, oyster bisque, all
in cans.

D Auster

GR Óstrea (stridia)

J Kaki

P Ostra

YU Kamenica

DK Østers

I Ostrica

N Østers

S Ostron

FI Osteri

OSTREIDAE

(Cosmopolite)

Ostrea edulis

- (a) + HUITRE PLATE
(Europe)

Crassostrea angulata

- (b) + HUITRE PORTUGAISE
(Europe)

Crassostrea virginica

- (c) + HUITRE
(Atlantique - E.U.)

Crassostrea gigas

- (d) (Pacifique - Amérique du Nord/Australie/
Nouvelle-Zélande)

Ostrea lurida

- (e) (Pacifique - Amérique du Nord)

Ostrea chilensis

- (f) (Amérique du Sud)

Ostrea laperousei

- (g) (Japon)

Saccostrea commercialis

- (h) (Australie)

Saccostrea glomerata

- (i) (Nouvelle-Zélande)

Ostrea lutaria

- (j) (Nouvelle-Zélande)

Commercialisé:

Vivant: en coquilles.

Frais: en coquilles ou décoquillées, crues (écaillé).

Congelé: chair crue, décoquillée.

Séché: chair décoquillée, cuite à l'eau et séchée au
soleil pendant 3 à 10 jours avant l'emballage en
caisses (Hong-Kong).

Fumé: chairs, généralement mises en conserve
avec de l'huile.

Semi-conserve: chairs cuites et recouvertes de
vinaigre épicé.

Conserve: chairs décoquillées à la vapeur et mises
dans une saumure légère; chairs crues, sans
préparation, et mises dans des récipients
hermétiques.

Soupes: bouillon d'huitres, soupe d'huitres, bisque
d'huitres, toutes en conserve.

E Ostra, ostión

IS Ostra

NL Oester

TR Istiridyé

For (a) to (c) see also these items.

Pour (a) à (c) voir ces rubriques.

662 PACIFIC BONITO

(Pacific - S. America)

(Pacific - California/Mexico)

Also called BONITO, CHILEAN BONITO, CALIFORNIAN BONITO, AUSTRALIAN BONITO.

Sometimes marketed fresh in Peru but otherwise used almost entirely for canning, it is the least desirable of the tuna-like fish since the flesh is darker and stronger than most; should not be labelled tuna.

Smoked bonito-sticks are made from this fish (see + KATSUOBUSHI).

See also + BONITO and + TUNA.

D Pelamide
GR J
P Bonito-do-pacífico
YU

Sarda chiliensis chiliensis

(Pacifique - Amérique du Sud)

Sarda chiliensis lineolata

(Pacifique - Californie/Mexique)

Parfois commercialisée fraîche au Pérou, mais utilisée presque exclusivement pour conserves; sa chair est la moins prisée des espèces voisines du thon, car sa couleur et son goût sont trop forts; ne peut pas être étiquetée comme thon.

Utilisée pour la fabrication de bâtonnets fumés de bonite (voir + KATSUOBUSHI).

Voir aussi + BONITE et + THON.

DK Bonit
I Bonito
N
S Chilensk bonit
FI Chilensarda

E Bonito chileno
IS
NL
TR Pasifik uskumrusu

663 PACIFIC COD

(Pacific - Canada/Alaska/Japan)

Also called GRAY COD, GRAYFISH.

Marketed:**Fresh:** whole gutted, filets, sliced.**Frozen:** round, dressed and as filets, also kneaded meat (Japan).**Smoked:** seasoned and smoked meat slice (Japan).**Dried:** in Japan, sold as HIRAKIDARA or SUKIMIDARA.**Salted:** lightly salted, sliced (Japan).

D Pazifischer Kabeljau
GR Siko
J Tara, madara
P Bacalhau-do-Pacífico
YU

Gadus macrocephalus

(Pacifique - Canada/Alaska/Japon)

Appelée aussi MORUE GRISE.

Commercialisé:**Frais:** entier et vidé; en filets; en tranches.**Congelé:** entier, paré et en filets; également chair pétrie (Japon).**Fumé:** en tranches assaisonnées et fumées (Japon).**Séché:** au Japon, vendu sous le nom de HIRAKIDARA ou SUKIMIDARA.**Salé:** légèrement salé, en tranches (Japon).

DK
I Merluzzo del Pacifico
N
S Stillahevstorsk
FI Tyynenmerenturska

E Bacalao del Pacifico
IS Kyrrahafsþorskur
NL Pacifische kabeljauw
TR Pasifik morinası

664 PACIFIC GREY WHALE

(Pacific)

Also called GREY WHALE, GREY BACK, CALIFORNIAN GREY WHALE, HARD HEAD, MUSSEL DIGGER, RIP SACK; protected, not fished commercially.

D Grauwal
GR J
K Kokujira
P Baleia-cinzena-do-Pacífico
YU

Eschrichtius glaucus

(Pacifique)

Espèce protégée dont la chasse est réglementée.

DK
I Balenottera grigia
N Kalifornisk gråhval
S Gråval
FI Hamaavalas

BALEINE GRISE DE CALIFORNIE 664

665 PACIFIC HAKE

(Pacific - N. America)

See + HAKE.

Also called PACIFIC WHITING. In the U.K. PACIFIC HAKE is the trade name for *M. productus* and *M. gayi* (see + HAKE, + CHILEAN HAKE).

D Nordpazifischer Seehecht

GR Bakaliaro
J
P Pescada-do-Pacífico
YU

Merluccius productus

(Pacifique - Amérique du Nord)

Voir + MERLU.

DK Kulmule
I Nasello del pacifico
N Lysing (stillehavsk)
S Kalifornisk kummel
FI Kaliforniankummeliturska

MERLU DU PACIFIQUE 665

E Merluza pacifica norteamericana

IS
NL
TR Pasifik berlami

666 PACIFIC HALIBUT

FLÉTAN DU PACIFIQUE 666

Hippoglossus stenolepis

For further details, see + HALIBUT.

Pour de plus amples détails, voir + FLÉTAN.

D Pazifischer Heilbutt
GR
J Ohyô
P Alabote-do-Pacífico
YU

DK Helleflynder
I Halibut del Pacifico
N Kveite
S Stillaahavs-helgeflundra
FI Tyynenmerenpallas

E Halibut del Pacifico
IS Kyrrahafs lúða
NL Heilbot
TR

667 PACIFIC HERRING

HARENG DU PACIFIQUE 667

Clupea harengus pallasii

(N. Pacific)

(Pacifique Nord)

See + HERRING.

Voir + HARENG.

D Pazifischer Hering
GR
J Nishin, kadoiwashi
P Arenque-do-pacifico
YU Srdela pacifička

DK Sild
I Aringa del pacifico
N Sild
S Stillaahavssill
FI Vienansilli

E Arenque del Pacifico
IS Kyrrahafs-sild
NL Pacifische haring
TR Pasifik ringasi

668 PACIFIC MACKEREL

MAQUEREAU ESPAGNOL 668

Scomber japonicus

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Species synonymous to the Atlantic species, usually referred to as + CHUB MACKEREL; also called + SPANISH MACKEREL. One of the most important fish in Japan; marketed fresh, salted, dried or canned; also for + FUSHI-RUI.

Aussi appelé MAQUEREAU BLANC (Canada). La désignation MAQUEREAU DU PACIFIQUE est utilisée pour les espèces *Rastrelliger*. L'un des poissons les plus importants au Japon; commercialisé frais, salé, séché ou en conserve; sert aussi à la préparation du + FUSHI-RUI.

See also + MACKEREL.

D Spanische Makrele
GR Koliós
J Honsaba, hirasaba, masaba
P Cavala
YU Lokarda, plavica

DK Spansk makrel
I Lanzardo, sgombro cavallo
N Spansk makrell
S Spansk och japansk makrill
FI Japaninmakrilli

E Estornino
IS Spánskur makrill
NL Spaanse makreel
TR Kolyoz

669 PACIFIC OCEAN PERCH

669

Sebastes alutus

(Pacific - N. America/Japan)

(Pacifique - Amérique du Nord/Japon)

Also commonly known as ROCKFISH or MENUKE ROCKFISH.

Also called BLACK BASS, ROCK SALMON, CANARY, SNAPPER, etc.

Marketed fresh or frozen (whole or fillets); liver for vitamin oil extraction.

Commercialisé frais ou congelé (entier ou en filets); extraction d'huile vitaminée de son foie.

See also + ROCKFISH.

Voir aussi + SCORPÈNE.

D Pazifischer Rotbarsch
GR Kokinosparo
J Arasukamenuke
P Cantarilho do Pacifico
YU

DK Rødfisk
I
N
S
FI

E
IS
NL
TR

670 PACIFIC PRAWN

CREVETTE DU PACIFIQUE 670

The term PACIFIC PRAWN does not refer to a particular species, but to a product; shelled tails, canned or frozen.

Le terme ne se rapporte pas à une espèce particulière mais à un produit; queues décortiquées, en conserve ou congelées.

Cololabis saira

(Pacific - N. America/Japan)

Also called MACKEREL-PIKE or SKIPPER.

One of the most important food fish in Japan.

Marketed:**Fresh:****Frozen:****Salted:** ungutted, pickle-salted, then packed in boxes with dry salt; also hard-salted.**Dried:** split, air-dried after salting; also whole.**Smoked:****Canned:** pandressed, cut or uncut; also fillets; sometimes water, acid, salt or sodium glutamate added.**Semi-preserved:** vinegar-cured.**Oil:** body oil used as hardened oil for margarine and soap manufacture.**Balt:**

See also + SAURY.

D Kurzschnabel-
Makrelenhecht**GR**
J Samma**P** Sama**YU****DK****I** Aguglia saira**N****S****FI** Saira**E****IS****NL****TR** Zurna

672 PADDA (Malabar, India)

Fish product consisting of slices of fish that have been dipped in paste of clarified butter or oil, with chillies, mustard and other spices and packed in jars.

P Pada

PADDA (Malabar, Inde) 672

Préparation faite de tranches de poisson plongées dans une pâte de beurre clarifié ou d'huile, et assaisonnée de piments, de moutarde ou atures épicées, puis mise en bocaux.

673 PADDLEFISH

SPATULE 673

POLYODONTIDAE

(Freshwater - U.S.A.)

(Eaux douces - E.U.)

Especially refers to *Polyodon spathula* en particulier

Also called SPOONBILL CATFISH, SPOONBILL CAT.

Marketed:**Smoked:** pieces of skinned fillet, brined and hot-smoked.**D** Löffelstör
Paddelfisch**GR****J****P** Peixe-espatula**YU****DK** Skestør**I** Pesce spatola**N****S** Skedstör**FI** Lapasampi**E** Pez espátula, sollo**IS****NL** Lepelsteur**TR**

674 PADEC (Laos)

PADEC (Laos) 674

Fermented fish paste made with rice husks.

Pâte de poisson fermenté, avec des cosses de riz.

Raja microcellata

(Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)

Also called OWL RAY, SMALL-EYED RAY.

PAINTED RAY may also refer to *Raja undulata* (see + UNDULATE RAY).

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

D Kleinäugiger Rochen

DK Småøjet rokke

E Raya

GR Salahi

I Razza

IS

J

N

NL Kleinoogrog

P Paia-zimbreira

S Småögd rocka

TR

YU Raža

FI Palettirauku

676 PAKSIW (Philippines)

PAKSIW (Philippines) 676

Gutted or ungutted fish, boiled with coconut or nipa vinegar, and other spices and simmered over a slow fire. The term is synonymous with + SIN-AENG (Philippines).

Poisson vidé ou non, cuit au court-bouillon avec du vinaigre de coco ou de nipa et d'autres épices, puis mijoté à feu doux. Le terme est synonyme de + SINAENG (Philippines).

677 PALE CURE (U.K.)

HADDOCK 677

Haddock split as for + EYEMOUTH CURE, light-salted and lightly cold-smoked; also called PALE; + FINNAN HADDOCK, + GLASGOW PALE.

Églefin tranché comme pour la préparation du + HADDOCK EYEMOUTH, légèrement salé et légèrement fumé à froid; voir aussi + FINNAN HADDOCK, + GLASGOW PALE.

678 PALE SMOKED RED (U.K.)

678

Light smoked + RED HERRING, similar to + SILVER CURED HERRING.

+ HARENG ROUGE légèrement fumé, semblable au + SILVER CURED HERRING.

D

DK

E Arenque rojo, ligeramente ahumado

GR

I Aringa rossa leggermente affumicata

IS

J

N

NL Lichtgerookte zilverharing

P Arenque

S

TR

ligeiramente fumado

FI

YU

679 PANDORA

PAGEOT COMMUN 679

Pagellus erythrinus

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Also called BECKER, KING OF THE BREAMS, SPANISH SEA BREAM.

Appelé aussi PAGEOT ROUGE.

See also + SEA BREAM.

Voir aussi + DORADE.

D Rotbrassen

DK Rød blankesten

E Breca, pajel

GR Lithríni

I Pagello fragolino

IS

J

N Pagell

NL Zeebrasem

P Bica

S Röd pagell

TR Mandagöz mercan, kırma, mercan

YU Rumenac

FI Punapagelli

680 PAPILLON (France)

PAPILLON 680

Trade name for salted cod of a weight less than 400 g at the time of landing.

Nom que l'on donne à la morue salée à bord, d'un poids inférieur à 400 g au moment de son arrivée à terre.

681 PARR

PARR 681

Young salmon before it leaves freshwater for the sea.

Jeune saumon avant qu'il ne quitte l'eau douce pour la mer.

D Salmling
GR Ginkeyamame
J Salmão pequeno
P Salmão pequeno
YU

DK
I
N Parr (smolt)
S Stirr
FI Jokipoikanen

E Salmon joven
IS Laxaseiði
NL Zalmbroed
TR

682 PARROT-FISH

PERROQUET 682

SCARIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Various species in the tropical Atlantic, and one at least of commercial interest in the Mediterranean.

Il en existe plusieurs espèces dans l'Atlantique tropical et une au moins présentant un intérêt commercial en Méditerranée.

D Papageifisch,
Seepapagei
GR Scaros
J Budai
P Peixe-papagaio
YU Papigača

DK Papegøfisk
I Pesci pappagallo
N
S Papegojisk
FI Papukaijakala

E Vieja
IS
NL Papegaaivis
TR Iskaroz

683 PASTEURISED FISH

POISSON PASTEURISÉ 683

Fish and seafood packed in cans, glass jars or other containers, absolutely airtight, preserved by heating at temperatures below 100°C (212°F) for a limited time; to be chill stored.

Poisson et autres animaux marins mis en boîtes métalliques, bocaux de verre ou autres récipients hermétiquement fermés, conservés par la chaleur à une température d'environ 100°C (212°F) pour un temps limité; doit être entreposé au froid.

In some countries the term + SEMI-PRESERVES comprises pasteurized fish.

Dans quelques pays le terme + SEMI-CONSERVES s'applique aussi au poisson pasteurisé.

See also + IRRADIATION.

Voir aussi + IRRADIATION.

D
GR
J
P Peixe pasteurizado
YU

DK Pasteuriseret fisk
I Pesce pastorizzato
N Pasteuriseret fisk
S Pastöriserad fisk
FI Pastöroitto kalasäilyke

E Pescado pasteurizado
IS
NL Gepasteuriseerdevis
TR Pastörize balık

684 PASTEURISED GRAIN CAVIAR

CAVIAR EN GRAINS PASTEURISÉ 684

Caviar, packed with brine formed during salting into cans which are then pasteurised several times; no preservative added.

Caviar mis en boîtes avec la saumure de salage, puis pasteurisé à plusieurs reprises; sans antiseptique.

See + CAVIAR.

Voir + CAVIAR.

D
GR Chaviari pasteurizoménio
J

DK Pasteuriseret kavair
I Caviale pastorizzato
N

E Caviar pasteurizado
IS Gerilsneyddur kaviar
NL Gepasteuriseerde kaviaar in pekel

P Caviar pasteurizado
YU Pasterizirani zmati kavijar

S Pastöriserad kavair
FI Pastöroitto kaviaarisäilyke

TR

685 PATIS (Philippines)

PATIS (Philippines) 685

Free liquid extracted during fermentation of + BAGOONG and used as a sauce.

Liquide extrait pendant la fermentation du + BAGOONG et utilisé comme sauce.

Similar product in Japan is + SHOTTSURU.

Produit semblable au Japon; le + SHOTTSURU.

NL Petis

685.1 PAUA

PAUA

Haliotis iris

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Also called BLACKFOOTED PAUA, RAINBOW PAUA, the largest and most common species; the YELLOWFOOTED or QUEEN PAUA is only marginally commercial at present.

685.1 PAUA (Contd.)

PAUA (Suite) 685.1

Marketed:

Live and as chilled or frozen meat. Also dried or smoked meat.

Canned: bleached meat in brine.

Shells: the iridescent nacreous layer is a valuable material used in New Zealand jewellery and in decorative inlay work.

See also + ABALONE.

Commercialisé:

Vivant et sous forme de viande sur glace ou congelée. Aussi séchée ou fumée.

En conserve: chair, en saumure.

Coquilles: la couche de nacre irisée est utilisée en bijouterie et en décoration.

Voir aussi + ORMEAU.

686 PEARL

PERLE 686

(i) Iridescent, nacreous concretion composed mostly of calcium carbonate formed inside the shell of certain pearl-bearing molluscs; when formed as part of the shell, is described as a BLISTER PEARL.

(i) Concrétion chatoyante de nacre composée principalement de carbonate de calcium, formée à l'intérieur de certains mollusques; lorsque la perle fait partie de la coquille même, on la nomme PERLE BAROQUE.

D	Perle	DK	Perler
GR	Margaritári	I	Perla
J	Shinju	N	Perle
P	Pérola	S	Pärla
YU	Biser	FI	Helmi

E	Perla
IS	Perla
NL	Parel
TR	İnci

(ii) Term also employed for + BRILL.

687 PEARL ESSENCE

ESSENCE D'ORIENT 687

Liquid suspension of particles of guanin, the lustrous material extracted from scales of fish such as herring, sardine or their swim bladders. Also various other species, e.g. argentine, sturgeon.

Suspension de particules de guanine, matière brillante extraite des écailles de poissons tels que: hareng, sardine, ou de leurs vessies natatoires, et d'autres espèces comme l'argentine, l'esturgeon, etc.

D	Perlessenz	DK	Perlemorsessens
GR		I	Essenza perlifera
J	Gyorimpaku	N	Perleessens
P	Essência de pérola	S	Pärlessens
YU	Biserna esencija	FI	Helmiesanssi

E	Esencia de perla
IS	Perlukjarni
NL	Viszilver
TR	

688 PEDAH (Thailand)

PEDAH (Thaïlande) 688

Salted fish of *Scomber* spp. Ripened by fermentation.

Poisson salé des espèces *Scomber* et laissé à fermenter.

Similar product in Japan + SUSHI.

Produit semblable au Japon, le + SUSHI.

688.1 PELAGIC ARMOURHEAD

688.1

PSEUDOPENTACEROS spp.

Pseudopentaceros wheeleri or/ou *Pseudopentaceros pectoralis*

(North Pacific)

Pseudopentaceros richardsoni

(Southern Hemisphere)

Also known as SOUTHERN BOARFISH
(family *Pentacerotidae*).

D		DK	
GR		I	
J	Kusakaritsubodai	N	
P		S	
YU		FI	

E	
IS	
NL	
TR	

688.2 PELAGIC FISH

POISSON PELAGIQUE 688.2

Those species of fish which normally occur in the upper part of the water column.

Espèces de poisson qui apparaissent normalement dans la partie supérieure de la colonne d'eau.

PERCIDAE

(Freshwater – Cosmopolitan)

(Eaux douces – Cosmopolite)

Also called DARTER.

These include also *Stizostedion* spp. (see + PIKE PERCH).Celles-ci comprennent les espèces *Stizostedion* (voir + SANDRE).*Perca fluviatilis*

(i) (a) (Europe)

(a) (Europe)

Perca flavescens(b) + YELLOW PERCH
(N. America)(b) + PERCHE CANADIENNE
(Amérique du Nord)

D Barsch, Flussbarsch (a)
GR Pércá chani
J
P Perca
YU Grgeč

DK Aborre
I Pesce, persico, perca
N Abbor, åbor
S Abborre
FI Ahven

E Perca
IS Aborri
NL Baars
TR Tatlisu levregi

Plectroplites ambiguus(ii) GOLDEN PERCH
(Australia)

(Australie)

Marketed as fresh fish.

Commercialisé frais.

(iii) Name might also refer to + CUNNER (*Tautoglabrus adspersus*) belonging to the family Labridae.

(iv) OCEAN PERCH or SEA PERCH might also apply to a number of the smaller species in the family Serranidae (see + SEA BASS)

(iv) OCEAN PERCH ou SEA PERCH (anglais) peut aussi s'appliquer à un nombre d'espèces plus petites de la famille des Serranidae (voir + SERRANIDE).

690 PERIWINKLE

BIGORNEAU 690

Littorina littorea

(Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)

Also called BUCKIE (Scotland) or WHELK (Scotland), both names applying also to *Buccinum undatum* (see + WHELK).

Marketed fresh (in shell, cooked or uncooked).

Commercialisé frais (en coquilles, cuit ou cru).

See also + WINKLE.

Voir aussi + BIGORNEAU.

D Strandschnecke
GR
J Tamakibi
P Burrié, burrelho
YU Pužić morski

DK Strandsnegl
I Chiocciola di mare
N Strandsnegl, purpurnegl
S Strandsnäcka
FI Rantakotilo, litorinakotilo

E Bigaro
IS Fjörü doppa
NL Alikruik kreukel
TR

691 PETRALE SOLE

CARLOTTIN PÉTRALE 691

Eopsetta jordani

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Also called + BRILL which property refers to *Scophthalmus rhombus*.

Marketed fresh or frozen (fillets).

Commercialisé frais ou surgelé (en filets).

692 PICAREL

PICAREL 692

Generally refers to species of the family Centracanthidae (Maenidae).
(Atlantic – Europe/Africa).Désigne de façon générale les espèces de la famille Centracanthidae (Maenidae).
(Atlantique – Europe/Afrique).

Also known as SMARE.

Aussi appelé MENDOLE.

D Laxierfisch
GR Marida
J
P Trombeiro
YU Gera, modrak

DK
I Zerro, mennola
N
S
FI

E Caramel, chucra
IS
NL
TR Izmarit

Squalus acanthias

Most seas apart from the tropics.

In North America commonly referred to as SPINY or SPRING DOGFISH; also known as COMMON SPINY FISH; also called PIKED DOGFISH, BLUE DOG, DARWEN SALMON, SPURDOG, ROCK SALMON.

The most common of the species handled in U.K. under the general description of dogfish (see + DOGFISH).

Marketed:

Fresh: whole, gutted, skinned and headed; in Germany also skinned dorsal muscle (called "SEEAAL"). In France, headed, gutted and skinned fish called "saumonette".

Frozen: whole, gutted, skinned and headed.

Smoked: hot-smoked dorsal muscle as "SEEAAL" (Germany); hot-smoked, skinned belly walls as "SCHILLERLOCKEN", also packed with edible oil and canned.

Semi-preserved: in jelly ("SEEAAL IN GELEE").

Liver: used for production of liver oil.

Skin: used for leather preparation.

D Dornhai, Dornfisch	DK Pighaj
GR Skylósaro, kokálas, kedróni	I Spinarolo
J Aburatsunozame, tsunozame	N Pigghá
P Galhudo, malhado melga	S Pigghaj
YU Pas kostelj	FI Piikkihai

La plupart des mers sauf en provenance des tropiques.

Appelé aussi AIGUILLAT TACHETÉ, AIGUILLAT COMMUN.

Peut être commercialisé sous les nom d'AIGUILLAT, CHIEN, SAUMONETTE (état pelé).

La plus commune des espèces, connues en France, sous le nom général de "CHIEN DE MER" (voir + AIGUILLAT).

Commercialisé:

Frais: entier, vidé, dépouillé et étêté; en Allemagne, également muscles dorsaux, sans peau (appelés "SEEAAL"). En France, poisson étêté vidé et sans peau appelé "saumonette".

Congelé: entier, vidé, dépouillé et étêté.

Fumé: muscles dorsaux (en Allemagne; "SEEAAL") fumés à chaud; parois abdominales dépouillées ("SCHILLERLOCKEN") fumées à chaud, également recouvertes d'huile et mises en boîtes.

Semi-conserve: en gelée ("SEEAAL IN GELEE").

Fole: on en extrait l'huile.

Peau: utilisée pour la préparation de cuir.

E Mielga, galludo
IS Háfur
NL Doornhaai
TR Mahmuzlu camgöz

694 PICKEREL

694

- (i) Name might refer to species of the family *Esocidae* (see + PIKE).
- (ii) Name might also refer to *Stizostedion* spp. (see + PIKE-PERCH), belonging to the family *Percidae* (see + PERCH).

Le nom "PICKEREL" (anglais) s'applique aux;

- (i) *Esocidae* (voir + BROCHET).
- (ii) *Stizostedion* sp. de la famille *Percidae* (voir + SANDRE).

TR Turna

695 PICKLE CURED FISH

POISSON EN SAUMURE 695

Fish that have been treated with salt in a watertight container so that the fish are cured in the pickle that is formed; to be distinguished from + DRY SALTED FISH; synonymous term is: WET SALTED FISH.

A number of alternative names used; BRINE CURED FISH, WET CURED FISH, BRINE PACKED FISH, PICKLE SALTED FISH, BUTT SALTED FISH, TANK SALTED FISH, BUTT CURE, BARRELLED SALTED COD in Canada; see also + GASPÉ CURE, + FALL CURE.

See also + SALT CURED FISH which is a more general term for fish cured by salt.

Poisson traité au sel dans un récipient étanche de sorte qu'il macère dans la saumure ainsi formée (à distinguer de + POISSON SALÉ À SEC).

Voir aussi + GASPÉ CURE, + FALL CURE.

Voir aussi + POISSON SALÉ qui s'applique de façon générale au poisson traité par le sel.

D Gepökelter Fisch	DK Lagesaltet fisk
GR Psari pasto se vareli	I Pesce salato in barile
J Tanku-zuke, kairyo-zuke	N Fisk saltet i tønner eller kummer
P Peixe tratado em salmoira	S Fatsaltad fisk, lakesaltad fisk
YU	FI Tynnyrisuolattu kala

E
IS Pækilsaltaður fiskur
NL Vis in pekels, gepekeld vis
TR

696 PICKLED GRAINY CAVIAR

Caviar that has been immersed in a saturated salt brine pickle before packing.

D
GR
J

P Caviar salmourado
YU

DK
I Caviale marinato
N

S
FI Kovausuolattu kaviaari

CAVIAR EN GRAINS SAUMURÉ 696

Caviar qui a été mis dans une saumure concentrée avant la mise en bocal.

E Caviar escabechado
IS Salthrogn
NL Kaviaar gedompeld in pekel
TR

697 PICKLED HERRING

Gutted herring, dry salted in barrels to cure in the pickle that is formed; for a mild cure the pickle is maintained at 90° brine strength; for hard cure, maintained at 100°: + SCOTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING.

D Salzhering aus dem Fass
GR
J
P Arenque em salmoira
YU Soljena heringa, marinirana heringa

DK Saltsild
I Aringa marinata
N Saltsild
S Saltad sill
FI Suolasilli

HARENG SAUMURÉ 697

Hareng vidé, salé à sec en barils de façon à macérer dans la saumure ainsi formée; selon que la maturation désirée est moyenne ou forte, la saumure est maintenue respectivement à 90° ou à 100° de saturation; voir aussi + SCOTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING.

E Arenque escabechado
IS Saltsild
NL Pekelharing
TR

698 PICKLED SALMON

(i) Pacific salmon, washed, headed, split and pickle cured before packing in barrels; also called HARD SALTED SALMON; see + SALMON.

D
GR
J
P Salmão em salmoira
YU Soljeni losos, marinirani losos

DK
I Salmone marinato
N Saltet laks
S Saltad lax
FI Suolalohi

SAUMON SAUMURÉ 698

(i) Saumon du Pacifique lavé, étêté, tranché et salé à sec avant la mise en barils; appelé aussi SAUMON FORTEMENT SALÉ; voir + SAUMON.

E Salmon escabechado
IS Saltlax
NL Gezouten zalm
TR

(ii) Pieces of salmon fillet salted and cooked with vinegar and spices and packed in glass jars.

(ii) Morceaux de filets de saumon salés et cuits avec du vinaigre et des épices, puis mis en bocal.

699 PICTON HERRING

(Australia/New Zealand)
Now called + PILCHARD.

D Australische Sardine
GR
J
P Sardinopa da Australia
YU

Sardinops neopilchardus

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Appelé maintenant + PILCHARD (anglais).

DK
I Sardina australiana
N
S Australisk sardin
FI Australian sardiini

SARDINOPS D'AUSTRALIEN 699

E
IS
NL
TR

700 PIDDOCK

(Cosmopolitan)
Mollusc.

D Bohrmuschel
GR Solinas
J Karnomegai
P Taralhão
YU

PHOLAS spp.

(Cosmopolite)
Mollusque.

DK Knivmusling
I Folade
N
S Borrmussla
FI Nävertäjääimpukka

E
IS
NL Boormossel
TR Folas

700

(Atlantic – U.S.A.)

In the southern hemisphere, usually applied to the family *Congiopodidae*, including the SOUTHERN PIGFISH (*Congiopodus leucopaecilus*) of New Zealand. Also used for the + WRASSE (*Bodianus oxycephalus*), family *Labridae* of the Pacific Ocean.

Belonging to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT).

Orthopristis chrysoptera

(Atlantique – E.U.)

Dans l'hémisphère sud, s'applique à la famille des *Congiopodidae* qui comprend le SOUTHERN PIGFISH (anglais) (*Congiopodus leucopaecilus*) de Nouvelle-Zélande. Utilisé également pour + LABRE (*Bodianus oxycephalus*), famille des *Labridae*, de l'Océan Pacifique.

De la famille des *Pomadasyidae*.

702 PIGMY WHALE

702

(Southern Seas)

No commercial importance.

Carporea marginata

(Mers du Sud)

Sans importance commerciale.

D Zwergglattwal
GR
J Kosemikujiira
P
YU

DK
I Balena pigmea
N Dvergretthval
S
FI

E
IS Dverghvalur
NL Dwerghwalvis
TR

703 PIKE-PERCH

SANDRE 703

(Freshwater – Europe/N. America)

General name for *Lucioperca* and *Stizostedion* spp. (also known as + PICKEREL); belong to the family *Percidae* (see + PERCH).

(Eaux douces – Europe/Amérique du Nord)

Terme appliqué généralement aux *Lucioperca* et *Stizostedion* spp.; de la famille des *Percidae* (voir + PERCHE).

(a) PIKE-PERCH
(Europe)
Also called PERCH-PIKE.

Stizostedion lucioperca
(a) SANDRE
(Europe)

(b) + SAUGER
(Canada)

Stizostedion canadense
(b) + SANDRE CANADIEN
(Canada)

(c) + WALLEYE
(N. America)

Stizostedion vitreum vitreum
(c) + DORÉ JAUNE
(Amérique du Nord)

(d) BLUE PIKE
(N. America)

Stizostedion vitreum glaucum
(d) DORÉ BLEU
(Amérique du Nord)

Marketed:
Marketed fresh or frozen (whole gutted or filets); also canned (U.S.S.R.).

Commercialisé:
Commercialisé frais ou congelé (entier, vidé ou filets); en conserve (U.R.S.S.).

D Hechtbarsch, Zander
GR
J
P Lúcio perca
YU Smud

DK Sandart
I Lucioperca, sandra
N Gjørs
S Abborrfisk, (a) Gøs
FI (a) Kuha

E
IS
NL (a) Snoekbaars
TR Levrek, sudak

704 PIKE

BROCHET 704

(Freshwater – Europe/N. America)
Also referred to as PICKEREL (N. America).

ESOCIDAE

(Eaux douces – Europe/Amérique du Nord)

Esox lucius

(a) NORTHERN PIKE
(Europe/N. America)
Also called JACKFISH.

(a) BROCHET DU NORD
(Europe/Amérique du Nord)

(b) GRASS PICKEREL
(N. America)

Esox americanus vermiculatus
(b) BROCHET VERMICULE
(Amérique du Nord)

[CONTD.]

- (c) MUSKELLUNGE
(N. America)
Also spelt MASKINONGE.

Esox masquinongy

- (c)
(Amérique du Nord)

- (d) CHAIN PICKEREL
(N. America)
Marketed fresh or frozen (whole gutted and fillets); also canned (U.S.S.R.).

Esox niger

- (d) BROCHET MAILLÉ
(Amérique du Nord)

Commercialisé frais ou congelé (entier vidé et en filets); également en conserve (U.R.S.S.).

- D Hecht, (a) Flusshecht
GR Tourna
J Kawakamasu
P Lúcio

- DK Gedde
I Luccio
N Gjedde
S Gädga
(a) Gädga
(b) Maskalungen
FI (a) Hauki
(c) Jättihauki
(d) Mustahauki

- E Lucio
IS Gedda
NL (a) Snoek
TR Turna balığı

YU Štuka

705 PILCHARD

- (a) PILCHARDS/SARDINE
(Atlantic - Europe)

Sardina pilchardus

- (a) SARDINE COMMUNE
(Atlantique - Europe)

Peut être commercialisée sous le nom de sardine ou célan quand son poids est supérieur à 50 g.

- (b) + CALIFORNIAN PILCHARD
(Pacific)

Sardinops caerulea

- (b) + SARDINE DU PACIFIQUE
(Pacifique)

- (c) + CHILEAN PILCHARD
(Pacific - S. America)

Sardinops sagax

- (c) + SARDINOPS DU CHILI
(Pacifique - Amérique du Sud)

- (d) + JAPANESE PILCHARD
(Japan)

Sardinops melanosticta

- (d) + SARDINOPS DU JAPON
(Japon)

- (e) + SOUTH AFRICAN PILCHARD
(Atlantic - W. Africa)

Sardinops ocellata

- (e) + SARDINOPS d'AFRIQUE DU SUD
(Atlantique - Afr. Occ.)

- (f) + PILCHARD/+ PICTON HERRING
(Australia/New Zealand)

Sardinops neopilchardus

- (f) PILCHARD/+ SARDINOPS D'AUSTRALIEN
(Australie/Nouvelle-Zélande)

In the U.K. (b), (c) and (d) may be marketed as PACIFIC PILCHARD and (e) as SOUTH ATLANTIC PILCHARD.

Marketed:**Fresh:**

Frozen: filets (South Africa).

Smoked: as for kippers (South Africa).

Salted: split, salted and pressed; whole or split, pickle-salted; dry-salted in barrels and pressed to one third of their original volume, additional quantities added, etc.; see + PRESSED PILCHARD.

Dried: salted and dried, gutted or ungutted, gibbed or split (Japan); tunnel-dried (South Africa).

Canned: headed, tailed, gutted or as filets; like canned herring products in various sauces or edible oil; also seasoned meat (Japan).

Semi-preserved: vinegar- or spice-cured (Japan).

Meal and oil: main outlet for Pacific spp.

Commercialisé:**Frais:**

Congelé: filets (Afrique du Sud).

Fumé: comme les kippers (Afrique du Sud).

Salé: tranché, salé et pressé; entier ou tranché, salé à sec; salé à sec en barils et pressé au tiers du volume original auquel on ajoute une quantité de poisson salé, pressé, etc. Voir + PILCHARD PRESSÉ.

Séché: vidé ou non, éviscéré ou tranché puis salé et séché (Japon); séchage en tunnel (Afrique du Sud).

Conserve: sans tête ni queue, vidé, ou en filets; en différentes sauces ou à l'huile comme le hareng; chair assaisonnée (Japon).

Semi-conserve: au vinaigre ou aux épices (Japon).

Farine et huile: principaux débouchés pour les espèces du Pacifique.

[CONTD.]

705 PILCHARD (Contd.)

Note: The species *Sardina pilchardus* is designated by both "Pilchard" and "Sardine" (see + SARDINE). Generally "Pilchard" refers to the bigger size species. In France the term "pilchards" is reserved for spp. of the Clupeid family of more than 50 g (or less than 20 per kg) if canned with oil and tomato sauce (e.g. "HARENG PILCHARD").

D	Pilchard, Sardine	DK	Sardin
GR	Sardella	I	Sardina
J	Iwashi, maiwashi	N	Sardin
P	(a) Sardinha	S	Sardiner
	(b-f) Sardinopa		
YU	Srdela	FI	Sardiini

PILCHARD (Suite) 705

Note: L'espèce *Sardina pilchardus* peut être désignée soit par "Pilchard" soit par "Sardine" mais le "Pilchard" est généralement plus grand. En France "Pilchard" désigne uniquement les espèces des Clupéidès de plus de 50 g (soit moins de 20 par kg) s'ils sont en conserve avec de l'huile et de la sauce tomate (ex. "HARENG PILCHARD").

E	Sardina/pilchards
IS	Sardina
NL	Pelser, Sardin
TR	Sardalyo

706 PILOT FISH

(Atlantic/Pacific – Europe/N. America)

(Indian Ocean)
Belongs to the family *Carangidae* (see + JACK, + SCAD or + POMPAÑO).

D	Lotsenfisch	DK	Lodsfisk
GR	Gofari, kolaouzos	I	Pesce pilota
J	Burimodoki	N	Losfisk
P	Peixe-piloto	S	Lotsfisk
YU	Pratibrod, fanfan	FI	Luotsikala

Naucrates ductor

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)
Aussi appelé FANFRE (Canada).

Naucrates indicus

(Océan indien)
De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE, + SAUREL et + POMPAÑO).

E	Pez piloto
IS	Lóðsfiskur
NL	Loodsmannetje
TR	Kilavuz balığı, malta palamutu

POISSON PILOTE 706

707 PILOT WHALE

(Cosmopolitan)

(N. Atlantic species)
Captured commercially, for example Faroes.
See also + WHALES.

D	Grindwale	DK	Grindehval
GR		I	Globicefalo
J	Ma-gondo	N	Grindhval
P	Boca de-panela	S	Grindval
YU		FI	Grindvalas

GLOBICEPHALA spp.

(Cosmopolite)

Globicephala melaena

(Atlantique Nord)
Exploitée aux Iles Féroé.
Voir aussi + BALEINES.

E	Calderón
IS	Marsvín, grindhvalur
NL	Griend
TR	

GLOBICÉPHALE 707

708 PINDANG (Indonesla)

Ungutted small fish or chunks of bigger fish, usually of mackerel or tuna families, salted and boiled or steamed.

Petits poissons non vidés ou tronçons de poissons plus gros, généralement de la famille du maquereau ou du thon, salés et cuits à l'eau ou passés à la vapeur.

709 PINFISH

(Atlantic – N. America)
Also called BREAM or SALT-WATER BREAM.
Belongs to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM).

Lagodon rhomboides

(Atlantique – Amérique du Nord)

De la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

SAR SALÈME 709

709.1 PINK MAOMAO

(Indo-Pacific)
Also called LONGFIN.
A member of the + SEA BASS family *Serranidae*.

Caprodon longimanus

(Indo-Pacifique)

Membre des + SERRANIDE de la famille des *Serranidae*.

709.1

Oncorhynchus gorbusha

(Pacific)

Smallest of the five PACIFIC SALMON (see + SALMON).

Also called HUMPBAC SALMON or GORBUSCHA.

Almost the entire catch is canned: some quantities hard salted like + COHO.

(Pacifique)

La plus petite des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON).

Presque toute la production est mise en conserve: certaines quantités sont fortement salées comme le + SAUMON ARGENTÉ.

D Buckellachs

GR Solomós

J Sepparimasu, masu, karafutomasu

P Salmão-rosa

YU

DK

I Salmone rosa

N Pukkellaks

S Puckellax

FI Kyttyrälohi

E Salmon rosado

IS Bleiklax, hnúðlax

NL Pink zalm,

rode zalm

TR Pembe alabalık

711 PINK SHRIMP

CREVETTE ROSE 711

The name "CREVETTE ROSE" (French) applies to *Palaemon serratus* (+ COMMON PRAWN).Le terme CREVETTE ROSE s'applique en France à *Palaemon serratus* (+ COMMON PRAWN en anglais).

The name PINK SHRIMP is used for a number of species in different parts of the oceans:

Le terme "PINK SHRIMP" (anglais) s'applique à plusieurs espèces dans différentes parties des océans:

Pandalus montagui

(a)

(N.E. Atlantic/Mediterranean - Europe)

(a) CREVETTE ÉSOPE

(Atlantique N.E./Méditerranée - Europe)

Pandalus jordani

(b)

(N.E. and S.E. Pacific - America)

(b) CREVETTE OCÉANIQUE

(Pacifique N.E. et S.E. - Amérique)

Pandalus borealis

(c) (N. Atlantic/Pacific/Japan).

Also called + DEEP-WATER PRAWN.

(c) (Atlantique nord/Pacifique, Japon)

Appelé aussi + CREVETTE D'EAU PROFONDE

Penaeus duorarum

(d)

(S.W. and S.E. Atlantic/Mexican Gulf - America/Africa)

(d) CREVETTE ROCHÉ DU NORD

(Atlantique S.O. et S.E./Golfe du Mexique - Amérique/Afrique)

Penaeus brevisrostris

(e)

(Pacific - S. America)

(e) CREVETTE CRISTAL

(Pacifique - Amérique du Sud)

In the U.K. the name PINK SHRIMP also refers to *Dichelopandalus bonnieri*.Au Royaume-Uni, le nom CREVETTE ROSE se réfère aussi au *Dichelopandalus bonnieri*.

See also + SHRIMP.

Voir aussi + CREVETTE.

D Tiefseegarnale, Tiefseekrabbe

GR Garða kókkini

J Hokkai-ebi, toyamaebi

P Camarão-rosa

YU Kozica

DK Reje

I Gambero di fondale

N Reke

S Råka

FI Katkarapu

E Gamba rosada

IS Rækja

NL Gamaal

TR Pembe karides

712 PIPER

GRONDIN LYRE 712

Trigla lyra

(Atlantic)

(i) Recommended trade name + GURNARD.

See also + GURNARD.

(ii) In New Zealand PIPER is used as an alternative name for the GARFISH or + HALFBEAK (*Hyporhamphus ihu*).

(Atlantique)

(i)

Voir + GRONDIN.

(ii) En Nouvelle-Zélande le PIPER (anglais) est utilisé comme nom du + DEMI-BEC (*Hyporhamphus ihu*).

D Leyer-Knurrhahn

GR Kapóni

J

P Cabra-lira

YU Lastavica-koste jača, kokot krkaja

DK

I Capone lira

N Knurr

S Lyrknot

FI Piikkikurusimppu

E Gameo

IS Urrani

NL

TR Öksüz

(Australia)
(family *Donaciidae*)

Plebidonax deltoides
(Australie)
(famille des *Donaciidae*)

(New Zealand)
(family *Mesodesmatidae*)

(Nouvelle-Zélande)
(famille des *Mesodesmatidae*)

In New Zealand, PIPi may also refer to small shallow water clams, particularly the TUATUA (*Paphies subtriangulatum*) and the so-called + COCKLE (*Austrovenus stutchburyi*).

En Nouvelle-Zélande PIPi (anglais) se rapporte aussi aux petites clams, en particulier TUATUA (anglais) (*Paphies subtriangulatum*) et l'espèce + COQUE (*Austrovenus stutchburyi*).

Marketed fresh, live.

Commercialisé frais, vivant.

713 PISSALA (France)

PISSALA 713

Variety of + GARUM made in Nice area of France.

Variante du + GARUM, préparée dans la région de Nice (France).

See + POUTINE.

Voir + POUTINE.

D
GR
J
P Pissala
YU

DK
I Pissala
N
S Pissala
FI

E
IS
NL
TR

714 PLAICE

PLIE ou CARRELET 714

Pleuronectes platessa

(a) EUROPEAN PLAICE
(Atlantic – Europe)

(a) CARRELET (ou PLIE)
(Atlantique – Europe)

Also called HEN FISH, PLAICE-FLUKE.

Marketed:

Commercialisé:

Live: on ice, as live handled fish, must not have passed rigor mortis (Germany).

Vivant: et n'ayant pas atteint le "rigor mortis".

Fresh: gutted; filets.

Frais: vidé, en filets.

Frozen: gutted; filets.

Congelé: vidé, en filets.

Smoked: ungutted or pieces, hot-smoked.

Fumé: à chaud; entier non-vidé ou morceaux.

D Scholle, Goldbutt
GR Glossáki-chomatída
J
P Solha
YU Iverak

DK Rødspætte
I Passera
N Rødspette, gullflyndre
S Rödspätta, rödspotta
FI Punakampela

E Solla
IS Skarkoli
NL Schol
TR Pisi balığı

Pleuronectes quadrituberculatus

(b) ALASKA PLAICE
(Pacific – N. America)

(b) PLIE D'ALASKA
(Pacifique – Amérique du Nord)

Hippoglossoides platessoides

(c) See also + AMERICAN PLAICE
(Atlantic – N. America)

(c) + BALAI
(Atlantique – Amérique du Nord)

Belongs to the same family *Pleuronectidae*.

Qui appartient aussi à la famille des *Pleuronectidae*.

S Lerskådda, lerflundra,
glipskådda

715 PLAIN BONITO

PALOMETTE 715

Orcynopsis unicolor

(i) (E. Atlantic/Mediterranean)

(i) (Atlantique Est/Méditerranée)

Also called PLAIN PELAMIS. Caught in Spain and Morocco; marketed similar to + TUNA. See also + BONITO.

Pêché en Espagne et au Maroc; commercialisé comme le + THON.
Voir aussi + BONITE.

[CONTD.]

715 PLAIN BONITO (Contd.)

D Einfarb-Pelamide
GR Palamida monóchromi
J
P Palmeta, Palometa
YU Pastirica atlantska

DK Ustribet pelamide
I Palamita bianca
N Ustripet pelamide
S Ostrimmig pelamid
FI Juoraton sarda

PALOMETTE (Suite) 715

E Tasarte
IS
NL Bonito
TR

(ii) Name might also refer to + FRIGATE MACK-EREL (*Auxis thazard*), which belongs to the same family of *Scombridae*.

716 PLA-RA (Thailand)

Headed, gutted fish or pieces of fish salted and then fermented.

PLA-RA (Thaïlande) 716

Poissons étêtés et vidés ou morceaux de poissons salés, puis fermentés.

717 PLA THU NUNG (Thailand)

Gutted fish, salted and then boiled in saturated brine.

See also + SHAKEII (Taiwan).

PLA THU NUNG 717 (Thaïlande)

Poisson vidé, salé et ensuite bouilli dans une saumure saturée.

Voir aussi + SHAKEII (Formose).

718 PODPOD (Philippines)

Boiled, smoked, seasoned fish product.

PODPOD (Philippines) 718

Produit fait de poisson cuit à l'eau, fumé et assaisonné.

719 POLAR COD

(Atlantic/Pacific - N. America)

Also called ARCTIC COD.

See + COD.

D Polardorsch
GR
J
P Bacalhau polar
YU

Boreogadus saida

(Atlantique/Pacifique - Amérique du Nord)

Voir + CABILLAUD.

DK Polartorsk, uvak
I
N Polartorsk
S Polartorsk
FI Jäämerenseiti

MORUE POLAIRE 719

E
IS Ískóð
NL Arctische kabeljauw, poolkabeljauw
TR

720 POLLACK

(North Atlantic)

Also called CALLAGH, DOVER HAKE, GRASS WHITING, GREENFISH, LYTHER, MARGATE HAKE, POLLOCK.

Marketed:

Fresh: whole gutted; filets.

Salted: like + SAI THE, also for + SEELACHS IN OEL.

D Pollack
GR Bakaliaros
J
P Juliana, paloco
YU Ugotica (sjeverna, atlanska)

Pollachius pollachius or/ou *Gadus pollachius*

(Atlantique Nord)

Appelé aussi COLIN JAUNE.

Commercialisé:

Frais: entier et vidé; en filets.

Salé: comme le + LIEU NOIR; voir aussi + SEELACHS IN OEL.

DK Lubbe
I Merluzzo giallo
N Lyr
S Lyrtorsk, bleka
FI Lyyraturska

E Abadejo
IS Lyr
NL Pollak, witte koolvis
TR

Coregonus pollan
Coregonus altior
Coregonus elegans

(Freshwater – British Isles)

(Eaux douces – Îles Britanniques)

Also called FRESHWATER HERRING.

See also + WHITEFISH (I).

Voir aussi + CORÉGONE (I).

D Felchen, Maräne
GR Koregonos
J
P Coregono
YU

DK Hælt
I Coregone
N
S Planktonsik
FI Siika

E
IS
NL Marene
TR

722 POLLOCK

722

- (a) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*), especially in N. America and ICNAF statistics.
- (b) Name also used for + POLLACK (*Pollachius pollachius*).
- (c) See also + ALASKA POLLACK (*Theragra chalcogrammus*).

All three species belong to the family *Gadidae*.

POLLOCK (anglais) s'applique aux:

- (a) + LIEU NOIR.
- (b) + LIEU JAUNE et
- (c) + MORUE DU PACIFIQUE OCCIDENTAL.

De la famille *Gadidae*.

723 POMFRET

CASTAGNOLE 723

- (i) In N. America the name generally refers to the family *Bramidae*.

- (i) En Amérique du Nord, s'applique généralement aux espèces de la famille des *Bramidae*.

Brama brama or/ou *Brama rayi*

- (a) POMFRET (Atlantic)

- (a) GRANDE CASTAGNOLE (Atlantique)

In U.K. this species is mainly referred to as + RAY'S BREEM; also called BLACK SEA BREEM or ANGELFISH.

Peut être commercialisé sous le nom d'HIRONDELLE.

Brama japonica

- (b) (Pacific)

- (b) CASTAGNOLE DU PACIFIQUE (Pacifique)

Taractichthys longipinnis or/ou *Taractes longipinnis*

- (c) BIGSCALE POMFRET (Cosmopolitan)

- (c) CASTAGNOLE FAUCHOIR (Cosmopolite)

In U.K. mainly called LONG-FINNED BREEM; also called SEA BREEM.

D (a) Brachsenmakrele

DK (a) Havbrasen

E Casteñeta, japuta, palometa negra

GR (a) Lestia

I (a) Pesce castagna

IS Bramafiskur

J (a) Echiopia

N (a) Havbrasme

NL Braam

P (a) Xaputa

S Havsbraxen

TR

(c) Capelo

YU Plotica morska

FI (i) (a) Merilahna

(ii) Voikala

- (ii) In Europe the name POMFRET more generally refers to species of the family *Stromateidae* (which in N. America are referred to as + BUTTERFISH).

- (ii) Voir + STROMATÉE.

Stromateus fiatola

- (a) FIATOLON (Atlantic/Mediterranean)

- (a) FIATOLE

Stromateus niger

- (b) BLACK POMFRET (Indian Ocean)

[CONTO.

(c) WHITE POMFRET
(Indian Ocean)*Stromateus cinereus*

(d) SILVER POMFRET

PAMPU spp.

Pomfrets are marketed fresh, frozen and canned (Spain), also salted (India).

Commercialisée fraîche ou congelée et en Espagne, en conserve à l'huile, aussi salée (Indes)

D
GR
J Managatsuo
P Pampo
YU Dvija bilizmaDK
I (a) Fiato
N
S Smörtsh
(a) fiatola
FI VoikalaE Pampano
IS
NL
TR

724 POMPANO

POMPANEAU 724

- (i) Name employed for
- Carangidae*
- (also designated as + JACK or + SCAD), especially refers to
- Trachinotus*
- spp.

- (i) De la famille des
- Carangidae*
- (dont font partie également les + CARANGUE) surtout les espèces
- Trachinotus*

Trachinotus carolinus

- (a) COMMON POMPANO
-
- (Atlantic - N. America)

- (a) POMPANEAU SOLE
-
- (Atlantique - Amérique du Nord)

Trachinotus falcatus

- (b) PERMIT
-
- (Atlantic - N. America)

- (b) POMPANEAU PLUME
-
- (Atlantique - Amérique du Nord)

Trachinotus ovalis or/ou *Trachinotus glaucus*

- (c) GLAUCUS
-
- (Atlantic-Mediterranean)
-
- Also called GARRICK (Europe) or PAL-
-
- OMETA (N. America).

- (c) PALOMINE
-
- (Atlantique-Méditerranée)

In Australia *Trachinotus* spp. are commonly known as DART.D
GR
J Kobanaji
P SereiaDK
I *Leocia stella*
N
S Pompano, taggmakrill
(a) Vanlig pompano
(c) Långlindad pompano,
gaffelmakrill
FI PompanoE Palometa
IS
NL
TR

YU Lica modrutia

Palometa similina

- (ii) PACIFIC POMPANO
-
- (Pacific - N. America)
-
- Belongs to the family
- Stromateidae*
- (see
-
- + BUTTERFISH).

- (ii)
-
- (Pacifique - Amérique du Nord)
-
- Voir + STROMATEE

Seriotelella violacea or/ou *Neptomenus crassus*

- (iii)
-
- (Pacific - S. America)

- (iii) SERIOLELLA PALMIER

725 POND SMELT

ÉPERLAN DU JAPON 725

Hypomesus olidus

(Pacific/Freshwater - North America-Japan)

(Pacifique/Eaux douces - Amérique du Nord-Japon)

Belonging to the family *Osmendae* (see
+ SMELT).De la famille des *Osmendae* (voir + ÉPERLAN).

Often reared in lakes (Japan)

Souvent cultivé dans les lacs (Japon).

Marketed fresh, frozen or dried (Japan)

Commercialisé frais, congelé ou séché (Japon).

J Wakasagi

FI Lampikuore

(Mediterranean)

Trisopterus minutus capellanus

(Méditerranée)

CAPELAN DE MÉDITERRANÉE

Trisopterus minutus minutus (Atlantique nord-est)

(N.E. Atlantic)

PETIT TACAUD

(Atlantique)

Ne doit pas être confondu avec le + CAPELAN (*Mallotus villosus*), de la famille des *Osmeridae* (voir + ÉPERLAN).

Marketed in Italy and Spain (mainly fresh).

Commercialisé en Italie et en Espagne (généralement frais).

D Zwergdorsch
GR Syko, bacaliaraki syko
J
P Fanecão
YU Mol

DK Glyse
I Meruzzo cappelano
N Sypike
S Glyskofja
FI Pikkuturska

E Mollera
IS Dvergþorskur
NL Dwergbolc
TR Mezgit

727 PORBEAGLE

REQUIN TAUPE COMMUN 727

Lamna nasus orlouw Lamna cornubica

(cool to temperate waters of both hemispheres)

(frais à tempéré dans les deux hémisphères)

In Europe also called BEAUMARIS SHARK.

Appelée aussi MARACHE (Canada), TOUILLE, MUZERAILLE, LAMIE.

In North America also called BLUE DOG.

In international statistics, PORBEAGLE refers to all *Lamna* spp. (e.g. + SALMON SHARK); see + MACKEREL SHARK.

Dans les statistiques internationales, s'applique à toutes espèces *Lamna*; voir + REQUIN-MAQUEREAU.

Peut être commercialisé sous le nom de TAUPE.

Marketed various ways, see + SHARK, special preparation see + KALBFISCH

Commercialisée de différentes façons, voir + REQUIN, spécialité, voir + KALBFISCH.

D Heringshai
GR Karcharias, skylopsaro
J Mokazame
P Tubarão-sardo
YU Psina atlanska, kucina

DK Sildehaj
I Smeriglio
N Hábrand
S Hábrand, sillihaj
FI Sillihai

E Caillón marrajo
IS Hámeri
NL Haringhaai, neushaai
TR Dikburun karkarias

728 PORGY

728

Name commonly employed for + SEA BREAM in N. America.

Voir + DORADE.

729 PORKFISH

LIPPU ROUDEAU 729

Anisotremus virginicus

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Belongs to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT).

De la famille des *Pomadasyidae* (voir + GRUNT).

730 PORPOISE

MARSOVIN 730

(N. and S. Atlantic)

(Atlantique N. et S.)

Phocaena phocaena

Sometimes captured for extraction of body oils, and particularly the oil from the head fat and jaw fat; also called COMMON PORPOISE (U.K.) and HARBOR PORPOISE (U.S.A.).

Parfois chassé pour extraire les huiles du corps, en particulier de la tête et de la mâchoire; aussi appelé COCHON DE MER.

The term COMMON PORPOISE in N. America refers to + BOTTLENOSED DOLPHIN (*Tursiopes truncatus*).

D Kleiner Tümmler,
Schweinstisch
GR Phókia
J Iruka
P Toninha
YU

DK Marsvin
I Focena, marsuino
N Nise
S Tumlare
FI Pyöriäinen

E Focena
IS Hnisa
NL Bruimvis
TR Fok

731 PORTUGUESE OYSTER

HUITRE PORTUGAISE 731

Crassostrea angulata

(Europe)

(Europe)

Sold as large, medium or small or cocktail grades; see also + OYSTER.

Triées par ordre de taille pour la vente; voir aussi + HUITRE.

D Portugiesische Auster

DK Portugisisk østers

E Ostión, ostra portuguesa

GR Stridia portogalicá

I Ostrica portoghese

IS P. ostra

J

N Portugisisk østers

NL Portugese oester

P Ostra-portuguesa

S Portugisiskt ostron

TR Portekiz istirdyesi

YU Kamenica portugalska

FI Portugalinosteri

732 POUT

TACAUD COMMUN 732

Trisopterus luscus or/ou *Gadus luscus*

(N.E. Atlantic)

(Atlantique N.E.)

Also called BIB, POUTING, WHITING-POUT.

Appelé aussi GODE (Normandie), GUITAN (Bretagne Nord).

Not to be confused with OCEAN POUT of the family *Zoarcidae* (see + EELPOUT).

See also + NORWAY POUT.

Voir aussi + TACAUD NORVÉGIEN.

D Franzosendorsch

DK Skægtorsk

E Faneca

GR Bakaliaros

I Merluzzo francese

IS

J

N Skieggorsk

NL Steenbolck

P Faneca

S Skäggorsk

TR

YU Ugotica mala

FI Partaturska

733 POUTASSOU

POUTASSOU 733

Micromesistius poutassou or/ou *Gadus poutassou*

(Atlantic/Mediterranean – Europe/N. America)

(Atlantique/Méditerranée – Europe/Amérique du Nord)

See + BLUE WHITING.

Voir + MERLAN BLEU.

734 POUTINE (France)

POUTINE 734

Young of several spp. of fish, especially *Atherinidae* (see + SILVERSIDE).Jeunes poissons de plusieurs espèces, particulièrement des *Atherinidae* (voir + POISSON D'ARGENT).

May be fried or used for making + PISSALA.

Peuvent être frits ou utilisés pour faire la + PISSALA.

735 POWAN

CORÉGONE LAVARET 735

Coregonus lavaretus

(Freshwater – Europe)

(Eaux douces – Europe)

Also called GWYNIAD.

See + WHITEFISH (i).

Voir + CORÉGONE (i).

D Lavaret, Grosse Maräne

DK Helt

E

GR Koregonos

I Lavereto, coregone

IS

J

N Sik

NL Grote marene

P Coregono-lavareda

S Sik, blåsik

TR

YU

FI Siika, vaellussiika

Fermented fish paste, made from *Cyprinidae* (see + CARP).

Pâte de poisson fermenté, à base de *Cyprinidae* (voir + CARPE).

737 PRAWN

- (i) The terms + PRAWN and + SHRIMP are often used indiscriminately, but commercially "prawn" refers to the larger species or individuals though also the name shrimp is used in connection with them, "prawn" particularly refers to *Pandalidae*, *Penaeidae* and *Palaemonidae*.

In the U.K. only those species or individuals greater than a clearly specified size may be designated PRAWN. Legislation exists which gives a maximum count for both whole prawns and other forms (see + SHRIMP).

Main species are listed below:

(a) + COMMON PRAWN

(Atlantic/Mediterranean – Europe/N. Africa)

(b) + DEEPWATER PRAWN

(N. Atlantic/Pacific – Europe/N. America/ Japan)

In N. America and the U.K. also called + PINK SHRIMP.

(c) KURUMA PRAWN

(Mediterranean/Atlantic/Indo-pacific – Near East/Japan)

(d) GIANT TIGER PRAWN

(Indo-pacific – Asia/Australia)

Also called JUMBO TIGER SHRIMP.

(e) COMMON TIGER PRAWN

(Indo-pacific – Asia/Australia)

Also called BROWN TIGER PRAWN.

(f) INDIAN PRAWN

(Indo-pacific)

(g) EASTERN KING PRAWN

(Australia)

(h)

(E. Atlantic)

(j) BANANA PRAWN

(Indo-pacific – Asia/Australia)

Palaemon serratus

Principales espèces ci-dessous:

(a) + BOUQUET

(Atlantique/Méditerranée – Europe/Afrique du Nord)

Pandalus borealis

(b) + CREVETTE NORDIQUE

(Atlantique Nord/Pacifique – Europe/Amérique du Nord et Royaume Uni/Japon)

Penaeus japonicus

(c) CREVETTE KURUMA

(Méditerranée/Atlantique/Indo-pacifique – Proche-Orient/Japon)

Penaeus monodon

(d) CREVETTE GÉANTE TIGRÉE

(Indo-pacifique – Asie/Australie)

Penaeus esculentus

(e) CREVETTE TIGRÉE BRUNE

(Indo-pacifique – Asie/Australie)

Penaeus indicus

(f) CREVETTE ROYALE BLANCHE (DES INDES)

(Indo-pacifique)

Penaeus plebejus

(g) CREVETTE ROYALE ORIENTALE

(Australie)

Penaeus kerathurus or/ou *Penaeus caramote*

(h) CARAMOTE

(Atlantique Est)

Penaeus merguensis

(j)

(Indo-pacifique – Asie/Australie)

[CONTD.]

METAPENAEUS spp.
Penaeus latisulcatus

(k) WESTERN KING PRAWN
(Australia)

(k)
(Australie)

Penaeus semisulcatus

(l) GROOVED TIGER PRAWN
(Australia)

(l) CREVETTE TIGRÉE VERTE
(Australie)

Macrobrachium carcinus

(m) + FRESHWATER PRAWN
(Freshwater/Atlantic/Pacific - N. America)

(m) + BOUQUET PINTADE
(Eaux douces/Atlantique/Pacifique -
Amérique du Nord)

Marketed:

Fresh: in shell, cooked or uncooked; shelled
cooked meats.

Frozen: shelled meats, cooked or uncooked;
prepared dishes, e.g. PRAWN COCKTAIL,
usually meats in mayonnaise.

Canned: meats, curried meats.

Paste:

See also + SHRIMP, + PACIFIC PRAWN.

Commercialisé:

Frais: non décortiqué, cuit ou non; queues
décortiquées.

Congelé: queues décortiquées, cuites ou
crues; plats cuisinés, ex: COCKTAIL DE
CREVETTES, en général en mayonnaise.

Conserves: queues, queues au cari.

Pâte:

Voir aussi + CREVETTE, + CREVETTE DU
PACIFIQUE.

D Krabbe, Garnele

DK Reje

E Camarón, quisquilla
(h) Langostino

GR Garida

I Gamberello
(h) Mazzancolla

IS Rækja

J Ebi

N Reke

NL Gamaal

P Camarão, gamba

S Råka

TR Karides

YU Kozica

FI Katkarapu

For (a), (b) and (l) see under these entries.

Pour (a), (b) et (l) voir ces rubriques.

(ii) The name PRAWN might also be used for
+ NORWAY LOBSTER (*Nephrops nor-*
vegicus).

(ii) Voir + LANGOUSTINE.

738 PRESS CAKE

The residue after the pressing stage in the manu-
facture of fish meal and oil from fatty fish; contains
about 60% water and 4 to 5% oil; it is usually further
dried and ground to make meal.

GATEAU DE PRESSE 738

Matière solide issue de la presse après élimination
de la partie liquide, lors de la fabrication de farine de
poisson par cuisson et pression; le gâteau de
presse contient environ 60% d'eau et de 4 à 5%
d'huile; il est d'habitude séché puis broyé en farine.

D Presskuchen
GR

DK Pressekage
I Residui di pesce
pressati

E Torta de pescado
IS Pressukaka

J Shime-kasu

N Presskake

NL Perskoek, filterkoek

P Pasta de peixe
pressado

S Presskaka

TR

YU Prešani kolač,
ribljeg brašna

FI Puristekakku

739 PRESSED PILCHARDS

Whole pilchards, dry salted packed in barrels and
pressed to about one-third of the original bulk; fur-
ther fish are added to the barrel and the pressing
continued until the barrel is full.

Also called + FUMADOES (U.K.), SALACHINI or
SALACHI (Italy, U.S.A.).

PILCHARDS PRESSÉS 739

Sardines entières, salées à sec, mises en barils et
pressées à environ un tiers de leur volume initial
auquel on ajoute du poisson salé, pressé, etc.
jusqu'à ce que le baril soit plein.

Appelés aussi + FUMADOES (Grande-Bre-
tagne), SALACHINI ou SALACHI (Italie, E.U.).

[CONTD.]

739 PRESSED PILCHARDS (Contd.)

D Gepresste Pilchards
GR (Alipasti) sárdella toú
 varelliou
J Assaku-iwashi
P Sardinhas prensadas
YU Soljena srdela, srdela
 soljena dalmatinskim
 ili grčkim načinom

DK
I Sardine pressate
 (salachini)
N
S
FI

PILCHARDS PRESSÉS (Suite) 739

E Sardinas prensadas
IS
NL Geperste pilchards
TR Kutu sardalya

740 PUFFER

(Cosmopolitan)

Also called GLOBEFISH *Tetraodontidae* might
 also be designated as + LEATHERJACKET.

(Cosmopolite)

Aussi appelé POISSON-GLOBE (Canada).

*Sphaeroides maculatus***(a) NORTHERN PUFFER**

(Atlantic)

Also called SWELLFISH.

(b) OCEANIC PUFFER

(Cosmopolitan in warm seas)

Some species highly esteemed as food in Japan;
 marketed fresh or alive.

D Kugelfisch
GR
J Fugu
P Baiacu, Peixe-bola
YU

DK Kuffertfisk
I Tetradonte
N
S Blåsfisk
FI Pallokala

(a) COMPÈRE BIGARRÉ

(Atlantique)

(b) ORBE ÉTOILÉ

(Cosmopolite, eaux chaudes)

Certaines espèces sont très appréciées au
 Japon; commercialisés frais ou vivants.

E
IS
NL
TR

741 QUAHAUG*Mercenaria mercenaria* or/ou *Venus mercenaria*

(Atlantic - N. America/Europe)

Also known as + HARD CLAM.

Also called QUAHOG, ROUND CLAM; smaller
 sizes: CHERRYSTONE, LITTLENECK.

Larger species especially used for + CLAM
 CHOWDER.

See also + CLAM.

D Venusmuschel
GR Ahiváda
J
P Clame
YU

DK
I Vongola dura
N
S
FI

PRAIRE 741

(Atlantique - Amérique du Nord/Europe)

Appelé aussi PALOURDE AMÉRICAINE
 (Québec).

Les espèces les plus grandes sont surtout util-
 isées pour la préparation de + SOUPE DE CLAMS.

Voir aussi + CLAM.

E
IS
NL Venusschelp
TR

742 QUEEN SCALLOP**VANNEAU 742***Chlamys opercularis***(a) (North Atlantic)**

Also called QUEEN ESCALLOP, QUEEN.

Belonging to the family *Pectinidae* (Scal-
 lops) but smaller species.

For more details see + SCALLOP.

(a) (Atlantique Nord)

De la famille des *Pectinidae* (coquilles St.
 Jacques) mais de plus petite taille.

Pour de plus amples détails, voir
 + COQUILLE SAINT JACQUES.

*Chlamys delicatula***(b) SOUTHERN QUEEN SCALLOP**

(New Zealand)

(b)

(Nouvelle-Zélande)

D Kamm-Muschel
GR
J Akazaragai
P Leque
YU Česljača

DK Kammusling
I Pettine
N Haneskjell
S Kammussla
FI Kampasimpukka

E Volandeira
IS
NL Kammossel, wijde mantel
TR Tarak

Seriplus politus

(i) (Pacific - N. America)

Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER or + DRUM).(ii) In Australia refers to *Chorinemus lysan*.

(i) (Pacifique - Amérique du Nord)

De la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

744 QUENELLES (France)

QUENELLES 744

Paste prepared from starchy substance, eggs, fat and white meat of animals including freshwater fish and presented in a rolled form. Often canned.

Pâte préparée à base de substances amylacées, d'œufs, de matière grasse et d'une chair animale blanche, notamment de poisson d'eau douce et présentée sous forme de rouleaux; existe souvent en conserve.

745 QUILLBACK

BRÈME (Canada) 745

Carpiodes cyprinus

(Freshwater - N. America)

Also called + SPEARFISH or SKIMFISH.

Belongs to the family *Catostomidae* (see + SUCKER).

(Eaux douces - Amérique du Nord)

Appelée aussi CYPRIN-CARPE. De la famille des *Catostomidae* (voir + CYPRIN-SUCET).

S Amerikansk sugkarp

FI Sulkaimukarppi

745.1 QUINNAT SALMON (Pacific)

SAUMON ROYAL 745.1 (Pacifique)

Oncorhynchus tshawytscha

The name most commonly used in New Zealand (the South Pacific) for one of the species of PACIFIC SALMON.

See + CHINOOK, + SALMON.

Nom le plus communément utilisé pour les espèces de SAUMON DU PACIFIQUE.

Voir + SAUMON ROYAL, + SAUMON.

746 RABBIT FISH

CHIMÈRE COMMUNE 746

Chimaera monstrosa

(N.E. Atlantic)

Belonging to the family *Chimaeridae* (see + CHIMAERA).

Also called KING OF THE HERRING, RAT FISH, SEA RAT.

Little commercial importance; oil extracted from the liver.

(Atlantique Nord-Est)

De la famille des *Chimaeridae* (voir + CHIMÈRE).

Aussi appelée RAT DE MER.

Sans grande importance commerciale: on extrait l'huile de son foie.

D Seeratte, Spöke

GR Gatos, himera

J Ginzame

P Ratazana

YU Himera

DK Havmus

I Chimera

N Havmus, hágylling

S Havsmus

FI Sillikuningas

E Quimera, gato

IS Geimyt

NL Draakvis, zeerat

TR

747 RACKLING (U.K.)

747

Sides of flatfish, especially halibut, with a fat content of about 2%, cut into long narrow strands about 1 in. (2.5 cm), wide and left joined at collarbone, brine-salted and air-dried.

Moitiés de poissons plats, particulièrement de flétans, contenant environ 2% de graisse, découpées en lanières d'environ 2,5 cm de large sans les détacher des arêtes scapulaires; salées en saumure et séchées à l'air.

D
GR
J
P
YU

DK
I
N Rekling
S
FI

E
IS Riklingur
NL
TR

Salmo gairdnerii or/ou *Salmo irideus*

(Atlantic/Pacific/Freshwater)

In North America also commonly called + STEELHEAD TROUT, when they enter or return from the sea and large inland lakes.

In Europe also called FINGER TROUT. Cultivated in ponds.

See also + TROUT.

(Atlantic/Pacifique/Eaux douces)

En Amérique du Nord aussi appelée + STEEL-HEAD TROUT, quand elle vient de la mer ou des grands lacs ou y retourne.

Cultivée en étangs.

Voir aussi + TRUITE.

D Regenbogenforelle

GR Pestropha

J Nijimasu

P Truta-arco-iris

YU Pastrva

DK Regnbueørred

I Trota iridea

N Regnbueaure,
regnbueørretS Regnbåge
regnbågsilax

FI Kirjolohi, teräspääkirjolohi

E Trucha arco iris

IS Regnboga-silungur

NL Regenboogforel

TR Alabalık türü

749 RAKØRRET (Norway)

Fresh water trout, gutted, lightly salted and fermented.

RAKØRRET (Norvège) 749

Truite d'eau douce vidée, légèrement salée et fermentée.

750 RATFISH

Hydrolagus colliei

(Pacific - N. America)

The name might also refer to + RABBIT FISH (*Chimaera monstrosa*) which also belongs to the family *Chimaeridae* (see + CHIMAERA), and to the + GRENADIER, which belongs to the family *Macrouridae*.

(Pacifique - Amérique du Nord)

Désigne aussi la + CHIMÈRE (*Chimaera monstrosa*) également de la famille des *Chimaeridae* (voir + CHIMÈRE), et à + GRENADIER qui appartient à la famille des *Macrouridae*.

D Amerikanische Spöke

GR

J Ginzame

P Ratazana americana

YU

DK Havmus

I Chimera elefante

N

S Brunaktig,
vitfläckig havsmus

FI

E

IS

NL Ratvis, zeerat

TR

751 RAY

The name RAY has been generally applied to various families and species of the order *Rajiformes* (*Batoidei*), but more particularly refers to species of the family *Rajidae*; it is generally used synonymously with + SKATE.

Various species of *Rajidae* are listed under individual names: + BLONDE + CUCKOO RAY + PAINTED RAY + SANDY RAY + SHAGREEN RAY + SPOTTED RAY + STARRY RAY + THORNBACK RAY + UNDULATE RAY.

See also + SKATE for other species and for ways of marketing.

Other families than *Rajidae* are given under the following entries:

(i) + ELECTRIC RAY

(Cosmopolitan)

(ii) + EAGLE RAY

(Cosmopolitan)

RAIE et POCHETEAU 751

Le nom RAIE s'applique de façon générale à différentes familles et espèces de l'ordre des *Rajiformes* (*Batoidei*), mais se réfère plus particulièrement aux espèces de la famille des *Rajidae*.

Les différentes espèces des *Rajidae* sont répertoriées sous leur nom individuel: + RAIE LISSE + RAIE FLEURIE + RAIE RONDE + RAIE CHARDON + RAIE ÉTOILÉE + RAIE BOUCLÉE.

Voir ces rubriques et + RAIE (= + SKATE (anglais)).

Les familles autres que *Rajidae* sont répertoriées sous:

TORPEDINIDAE

(i) + TORPILLE

(Cosmopolite)

MYLIOBATIDAE

(ii) + AIGLE DE MER

(Cosmopolite)

[CONTD.]

DASYATIDAE

(iii) + STINGRAY

(Cosmopolitan)

See under these entries.

Furthermore, the following families belong to the order *Rajiformes*: *Pristidae* (see + SAWFISH), *Rhinobatidae* (see + GUITARFISH), *Mobulidae* (see + MANTA).

D Rothen, Echter Rothen
GR Seláchi
J Ei, kasube, gangiei
P Raia
YU Raža, pas glavonja

DK Rokke, skade
I Razza
N Stake, rokke
S Rocka
FI Rausku

(iii) + PASTENAGUE

(Cosmopolite)

Voir ces rubriques.

En outre, les familles suivantes appartiennent à l'ordre des *Rajiformes*: *Pristidae* (+ POISSON-SCIE), *Rhinobatidae* (+ GUITARE), *Mobulidae* (+ MANTE).

E Raya
IS Skata, lóskata
NL Rog, vleet
TR Vatoz

752 RAY'S BREEM

GRANDE CASTAGNOLE 752

Brama brama or/ou *Brama rayi*

(Atlantic)

Also called ANGEL FISH, or BLACK SEA BREEM or + POMFRET (N. America).

See also + POMFRET.

D Brachsenmakrele
GR Lestia, léstika
J Echiopia, shimagatsuo
P Xaputa
YU Griboglavka

DK Havbrasen
I Pesce castagna
N Havbrase
S Rays havsbraxen
FI Merilahna

(Atlantique)

Appelé aussi HIRONDELLE DE MER, BREME DE MER.

Voir aussi + CASTAGNOLE

E Japuta, palometa negra, castañeta
IS Stóri bramafiskur
NL Braam
TR

753 RAZOR SHELL

COUTEAU 753

SOLENIIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Solen marginatus

(a) RAZOR CLAM

(Atlantic - Europe/North Africa)

(a) COUTEAU

(Atlantique - Europe/Afrique du Nord)

(Pacific - N. America)

Siliqua patula

(Pacifique - Amérique du Nord)

(Atlantic - N. America)

Ensis directus

(Atlantique - Amérique du Nord)

(b) GROOVED RAZOR

(Atlantic/Mediterranean)

Solen vagina

(b) COUTEAU DROIT

(Atlantique/Méditerranée)

(c) SWORD RAZOR

(Atlantic/Mediterranean)

Ensis siliqua

(c) COUTEAU DROIT

(Atlantique/Méditerranée)

(d) POD RAZOR

(Atlantic/Mediterranean)

Solen ensis or/ou *Ensis ensis*

(d) COUTEAU COURBE

(Atlantique/Méditerranée)

D Meerscheide,
Scheiden-Muschel
GR Solína

DK Knivmusling

E Navaja, longeirón,
muergo
IS

J Mategai
P Longueirão, canivete
YU

I Cannolicchio,
(d) Cappa lunga
N Knivskjell
S Knivmussla, skidmussla
FI Veitsisimpukka

NL Scheermes, meerschede
TR

754 RED ALGAE

Important group of seaweeds; source of + AGAR and or + CARRAGEENIN; see also + IRISH MOSS.

D Rotalge
GR Kókkino phýki
J Kosorui
P Alga vermelha
YU Crvene alge

DK Rødalge
I Alga rossa
N Rødalge
S Rødalg
FI Punalevä

E Alga roja
IS Rauðþörungur
NL Roodwier
TR Kırmızı alga

ALGUE ROUTE 754

Important groupe d'algues dont on extrait l' + AGAR et le + CARRAGHEENE; voir aussi + MOUSSE D'IRLANDE.

754.1 REDBAIT

Emmelichthys nitidus

754.1

(Australia/New Zealand)

(Australie, Nouvelle-Zélande)

Sometimes called RED BAITFISH.

755 RED BREAM

Beryx decadactylus

BERYX COMMUN 755

- (i) (Widespread)
Occasionally landed as SEA BREAM (though not belonging to the family *Sparidae*; see + SEA BREAM).

D Kaiserbarsch
GR
J Kimmedai
P Imperador
YU

DK Nordisk beryx
I Berice rosso
N Brudefisk
S Nordiska beryxen
FI Limapää

E
IS
NL Roodbaars
TR Çipra, çipura, çupra

- (ii) Name also used for + REDFISH (*Sebastes* spp.). See also + ALFONSINO. (ii) Voir aussi + BERYX

756 RED CAVIAR (N. America)

CAVIAR ROUGE 756 (Amérique du Nord)

+ CAVIAR SUBSTITUTE made from salmon eggs.

+ SUCCÉDANÉ DE CAVIAR fait avec des œufs de saumon.

D Keta-Kaviar
Roter Kaviar
GR Kókkino chaviári
(brique)
J Ikura
P Caviar vermelho
YU Crveni kavijar

DK Laksekaviar
I Caviale di salmone
N Laksekaviar
S
FI Punainen kaviaari,
lohen mätä

E Caviar de salmón
IS Laxa kaviár
NL Zalmkaviaar,
rode kaviaar
TR Kırmızı havyar

756.1 RED COD

Pseudophycis bachus

MORIDE ROUGE 756.1

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Belongs to the family *Moridae*.

Appartient à la famille des *Moridae*.

This species may be labelled MORID COD in U.S.A.

Marketed:

Fresh: filets.

Frozen: filets; suitable for FISH BLOCK.

Commercialisé:

Frais: filets.

Congelé: filets; pour les BLOCS DE POISSON.

Peut être commercialisé sous le nom de JULIEN-NETTE.

D Rot Dorsch,
Roter Kabeljau
GR
J Akadara
P
YU

DK
I Merluzzo Bianco de
Nuova Zelândia
N
S
FI

E Bacalao de Nueva
Zelanda
IS
NL
TR

757 RED DRUM

TAMBOUR ROUGE 757

Sciaenops ocellatus

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Also called CHANNEL BASS, SPOTTED BASS, + REDFISH.

Marketed:

Fresh: whole or dressed.

Salted: sides are washed, dredged in salt and immersed in brine in barrels, then air-dried in piles under pressure.

See also + DRUM.

Commercialisé:

Frais: entier ou paré.

Salé: moitiés lavées, saupoudrées de sel et mises en barils dans de la saumure, puis pressées en tas et séchées à l'air.

Voir aussi + SCIAENIDES.

758 REDFISH

SÉBASTE 758

SEBASTES spp.

Sebastes marinus - GRAND SÉBASTE

Sebastes mentella - SÉBASTE DU NORD

Sebastes viviparus - PETIT SÉBASTE

In the U.K., REDFISH or OCEAN PERCH or ROSE FISH are trade names for all *Sebastes* spp., *Helicolenus maculatus* and *Helicolenus dactylopterus*.

(i) (North Atlantic/Arctic)

For Pacific species, see + ROCKFISH (*Sebastes* spp.).

Also called BERGHILT, BREAM, NORWAY HADDOCK, OCEAN PERCH, REDBARSCH, REDBREAM, REDPERCH, ROSEFISH, SEA BREAM, SEBASTE, SOLDIER.

Recommended trade name in U.S.A.: OCEAN PERCH.

Marketed:

Fresh: whole, ungutted; filets skinned or with skin on.

Frozen: filets, skinned or with skin (U.S.A.).

Smoked: skinned filets, cold-smoked; hot-smoked pieces or steaks (Germany).

Canned: minced flesh or pieces with sauces, also with rice, etc., as "ready-for-plate" products (Germany).

D Rotbarsch, Goldbarsch
GR Sebastós-Kokkinópsara
J Menuke

P Cantarilho, do norte
peixe vermelho

YU Bodečnjak mali, jauk

(ii) Name used for + RED DRUM (*Sciaenops ocellatus*).

DK Rødfisk
I Scorfano di Norvegia
N Uer, rødfisk

S Rødfisk, kungsfisk

FI Punasimppu, puna-ahven

E Gallineta nórdica

IS Karfi

NL Roodbaars,
Kleine roodbaars

TR Kırmızı balık

Ces trois poissons peuvent être commercialisés sous le nom de DORADE SÉBASTE.

Au R.U., la SEBASTE ou OCEAN PERCH ou ROSE FISH (anglais) sont des noms commerciaux pour toutes les espèces de *Sebastes*, *Helicolenus maculatus* et *Helicolenus dactylopterus*.

(i) (Atlantique Nord/Arctique)

Pour les espèces du Pacifique, voir + SCORPÈNE/RASCASSE (espèces *Sebastes*).

Appelée aussi PERCHE ROSE (Canada), CHÈVRE, RASCASSE DU NORD.

Commercialisé:

Frais: entier, non vidé; filets avec ou sans peau.

Congelé: filets, avec ou sans peau (E.U.).

Fumé: filets sans peau, fumés à froid; morceaux ou tranches fumés à chaud (Allemagne).

Conservé: chair hachée ou morceaux en sauces, également accompagnés de riz, etc. en tant que "plats cuisinés" (Allemagne).

759 REDFISH or NANNYGAI

BERYX AUSTRALIEN 759

Centroberyx affinis

(Australia)

(Australie)

760 RED GURNARD

GRONDIN ROUGE 760

Aspitrigla cuculus or/ou *Chelidonichthys cuculus*

(i) (North Atlantic)

Also called CUCKOO GURNARD, SOLDIER.

See + GURNARD.

(i) (Atlantique Nord)

Aussi appelé GRONDIN ROSE.

Voir + GRONDIN.

Chelidonichthys kumu or/ou *Currupiscis kumu*

(ii)

(Australia/New Zealand)

(ii) GRONDIN AILE BLEUE
(Australie/N. Zélande)

760 RED GURNARD (Contd.)

GRONDIN ROUGE (Suite) 760

Marketed: Fresh; whole fish and fillets. Also smoked.

Commercialisé: Frais; entier et filets. Également fumé.

D Kuckucksknurrhahn,
Seekuckuck
GR Kapóni
J
P Cabra vermelha
YU Krkotajka

DK Tværstribet knurhane
I Capone imperiale,
capone coccio
N Tverrstripet knurr
S Rødknot
FI Punakurnusimppu

E Arete, escacho
IS
NL Engelse poon
TR Kirlangiç

761 RED HAKE

PHYCIS ÉCUREUIL 761

(Atlantic - N. America)

Also called SQUIRREL HAKE. Belongs to the family *Gadidae*.

See + HAKE.

Urophycis chuss

(Atlantique - Amérique du Nord)

De la famille des *Gadidae*.

Voir + MERLU

Peut être commercialisé sous le nom de MERLUCHE.

D Gabeldorsch
GR
J
P Abrótea vermelha,
linguiça
YU

DK Skægbrosmer
I Musdea atlantica
N
S
FI Suomuturska

E Locha
IS
NL
TR

762 RED HERRING

HARENG ROUGE 762

Whole ungutted herring, heavily salted and cold smoked for two or three weeks until hard; also called HARD SMOKED HERRING.

Hareng entier, non vidé, fortement salé et fumé à froid pendant deux à trois semaines jusqu'à durcissement; appelé encore HARENG FORTEMENT SALÉ.

See also + GOLDEN CURE, + LACHSHERING (Germany), + HARD SMOKED FISH.

Voir aussi + GOLDEN CURE, + LACHSHERING (Allemagne), + POISSON FORTEMENT SALÉ.

D
GR
J
P Arenque-vermelho
YU

DK
I Aringhe dorate
N
S
FI

E Arenque entero fuertemente salado y ahumado
IS
NL Dubbelgerookte steurharing
TR Kırmızı ringa

763 RED MULLET

763

(i) Recommended U.K. trade name for all *Mullus* spp., in particular + SURMULLET (*Mullet sermuletus*).

(i) Nom commercial recommandé au R.U. pour toutes les espèces *Mullus*, en particulier + SURMULLET (*Mullet sermuletus*) (anglais).

(ii) (*Upeneichthys porosus*)
(Australia/New Zealand)

(ii)
(Australie/Nouvelle-Zélande)

See + GOATFISH.

Voir + GOATFISH (anglais)

TR Barbunya

763.1 RED PORGY

PAGRE COMMUN 763.1

Pagrus pagrus or/ou *Sparus pagrus*

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called + COUCH'S SEA BREAM, BRAIZE; + SCUP (Argentina).

Appelé aussi + PAGRE COMMUN, voir + DORADE.

Marketed fresh, frozen but also salted and dried.

Commercialisé frais, congelé, mais aussi salé et séché.

D Sackbrasse
GR Phagri, Mertzani
J Yoroppa-madai
P Pargo-legítimo
YU Pagar crvenac

DK
I Pagro
N
S Sparid
FI Pargo

E Pargo
IS
NL
TR Mercan, kirma

764 RED SEA BREAM

Chrysophrys major

SPARE JAPONAIS 764

(Japan)

Belongs to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM).

One of the most important food fish in Japanese waters.

Marketed alive, fresh, frozen, also spice-cured.

See also + BLACKSPOT SEA BREAM.

D Seebrasse

GR Tsiπούρα

J Tai, madaï

P Dourada do Japão

YU

DK

I Orata del giappone

N

S

FI Punahammasahven

(Japon)

De la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

L'un des poissons les plus importants dans l'alimentation au Japon.

Commercialisé vivant, frais, surgelé; également en semi-conserve aux épices.

Voir également + PAGEOT ROSE.

E

IS

NL

TR Kırmızı fangri

765 RED SNAPPER

Lutjanus campechanus

VIVANEAU CAMPÊCHE 765

(i) (Atlantic - N. America.)

See also + SNAPPER.

(ii) In Australia the name refers to *Trachichthodes gerrardi*, also called BIGHT REDFISH. Name also used for *Centroberyx affinis*, the NANNYGAI, which in New Zealand is often called GOLDEN SNAPPER (family *Bergeidae*)

(i) (Atlantique - Amérique du Nord)

Voir aussi + VIVANEAU.

(ii) En Australie le nom se SNAPPER (anglais) se réfère au *Trachichthodes gerrardi*. En Nouvelle-Zélande le nom se réfère également au *Centroberyx affinis*.

766 RED SPRING SALMON

SAUMON DE PRINTEMPS 766

+ CHINOOK (spring salmon), whose flesh is red rather than pink or white.

See + CHINOOK.

+ SAUMON ROYAL dont la chair est rouge plutôt que rose ou blanche.

Voir + SAUMON ROYAL.

767 RED STEENBRAS

Petrus rupestris

DENTÉ DU CAP 767

(South Africa)

(Afrique du Sud)

768 RED STUMPNOSE

Chrysoblephus gibbiceps

SPARE GIBBEUX 768

(S. Africa)

See also + ROMAN.

P Marreco

(Afrique du Sud)

769 RENSEI-HIN (Japan)

RENSEI-HIN (Japon) 769

Also called NERISEI-HIN. Inclusive term meaning the products made from kneaded fish meat, e.g. + KAMABOKO, + CHIKUWA, + HAMPEN.

Appelé aussi NERISEI-HIN. Désigne de façon générale les produits à base de chair de poisson pétri, ex: + KAMABOKO, + CHIKUWA, + HAMPEN.

770 REPACK QUALITY HERRING

HARENG REPAQUÉ 770

Salted herring that had not been passed on first inspection, but was passed after it had been repacked.

Hareng salé, écarté lors d'une première inspection, et admis après reconditionnement.

D

GR

J

P

YU Slana heringa druge kvalitete

DK

I

N Ompakket sild

S Ompackad sill

FI Uudelleenpakattu silli

E

IS Umlög og flokkuð saltsild

NL

TR

771 REQUIEM SHARK

General name applied to species of the family *Carcharhinidae*; these include *Carcharhinus*, *Galeorhinus*, *Prionace*, *Scoliodon* and other species, some of which are also referred to as + DOGFISH.

The name + BLUE SHARK might also generally apply to *Carcharhinidae*. Several species are listed under their individual names.

Note. The "MAN-EATING SHARK" (MANGEUR D'HOMMES) are mainly restricted to *Carcharodon* spp. (see e.g. + WHITE SHARK).

For ways of marketing see + SHARK.

D	Blauhaj	DK	Bláhaj
GR	Seláhia	I	Carcarinidi
J		N	Bláhaj
P	Tubarão	S	Haj
YU	Morsk psi	FI	Ihmishai

REQUIN TIGRE 771

Désigne de façon globale les espèces de la famille des *Carcharhinidae*; cette famille comprend les espèces *Carcharhinus*, *Galeorhinus*, *Prionace*, *Scoliodon* et autres dont quelquesunes sont désignées comme + AIGUILLAT.

Le terme + REQUIN BLEU peut également s'appliquer de façon générale aux *Carcharhinidae*. Plusieurs espèces sont répertoriées individuellement.

Note. Les "REQUIN MANGEUR D'HOMMES" (MAN-EATING SHARK) se réfèrent surtout au *Carcharodon* sp. (voir par exemple + RAMEUR).

Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

E	
IS	
NL	Mensenhaai
	blauwe haai
TR	

772 RETAILLES (France)

Pieces of muscle removed during filleting, consisting mainly of flap edges and strips from the back. Term only used for salted cod.

D		DK	
GR		I	Ritagli
J		N	
P	Aparas	S	
YU		FI	

RETAILLES 772

Fragments de muscles enlevés lors du découpage en filets, comprenant essentiellement les bords de la paroi abdominale et des bandes provenant du dos.

Terme employé exclusivement pour la morue salée.

E	
IS	
NL	Afsnijdsel
TR	

773 REX SOLE

(Pacific - U.S.A.)
Belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).
Also called LONG-FINNED SOLE.
Marketed fresh or frozen (fillets).

PLIE CYNOGLOSSE ROYALE 773

Glyptocephalus zachirus

(Pacifique - États-Unis)
De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Commercialisée fraîche ou surgelée (filets).

773.1 RIBALDO

(N.E. Atlantic/Mediterranean and Australasia)
Alternative name in Australasia is + DEEPSEA COD; see also + COD. This species may be labelled MORID COD in the U.S.A.
Family *Moridae*.
Marketed: fresh or frozen, cutlets or fillets.

Mora moro

MORO 773.1

(Atlantique nord-est/Méditerranée et Australasie)
Appelé DEEPSEA COD (anglais) en Australasie; voir aussi + MORUE.

Famille des *Moridae*.
Commercialisé: frais ou congelé, steaks ou filets.

D		DK		E	Mollera Moranella
GR		I	Mora	IS	Djuphafsporskur
J	Chigodara	N		NL	
P		S		TR	
YU	Okatica Veletljuska	FI	Slimaturska		

773.2 RIG

(New Zealand)
Alternative name for the most common species of + SMOOTH HOUND in New Zealand, and the name usually encountered in the commercial fishery. Also known as + GUMMY SHARK, SPOTTED SMOOTH HOUND and PIOKE; the flesh is traded as LEMONFISH.

Mustelus lenticulatus

EMISSOLE GRIVELEE 773.2

(Nouvelle-Zélande)

774 RIGG (U.K.)

774

One of the recommended trade names for + DOG-FISH in U.K.; may also be called + FLAKE or + HUSS.

Nom recommandé en Grande Bretagne pour + AIGUILLAT.

775 RIGHT WHALE

BALEINE FRANCHE 775

BALAENIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Balaena mysticetus(a) + GREENLAND RIGHT WHALE
(Arctic)(a) + BALEINE FRANCHE
(Arctique)*Eubalaena glacialis glacialis*(b) + NORTH ATLANTIC RIGHT WHALE
(N. Atlantic)(b) +
(Atlantique Nord)*Eubalaena glacialis australis*(c) + SOUTHERN RIGHT WHALE
(Antarctic)(c) +
(Antarctique)*Eubalaena glacialis japonicus*(d) NORTH PACIFIC RIGHT WHALE
(N. Pacific)
Protected, not hunted commercially.
See also + WHALE.(d)
(Pacifique Nord)
Sous protection, pas de prises commerciales.
Voir aussi + BALEINE.

D Glattwal
GR Phálaena
J Semikujira
P Baleia
YU

DK Slethvale
I Balena
N Slettbackhval, røthval
S Slåtval, glattval, råttval
FI Sileät valaait

E Ballena
IS Sléttbakur
NL Baleinwalvisen
TR

776 RIGOR MORTIS

RIGOR MORTIS 776

Death stiffening.

Raidissement consécutif à la mort.

D Totenstarre
GR
J Shigo-kôchoku
P Rigidez cadavérica
YU Mrtvačka ukočenost

DK Dødsstivhed
I Rigor mortis
N Rigor mortis, dødsstivhet
S Rigor mortis, dødsstelhet
FI Kuolinjäykkyys

E Rigidez post-mortal
IS Dauðastimun
NL Lijkstijheid
TR

777 RIPE FISH

POISSON PLEIN 777

Fish whose sexual organs are well developed but which have not begun to spawn. It is at this state that the + ROE and + MILT are of commercial value and the general condition of the fish is usually excellent.

Poisson dont les organes sexuels sont très développés, sans toutefois atteindre le stade de maturité maximum (ou: avant la période de frai). A ce stade, + ROGUE et + LAITANCE ont une valeur commerciale, et l'état général du poisson est habituellement excellent.

See also + SPAWNING FISH and + SPENT FISH.

Voir aussi + BOUVARD et + GUAI.

D Voll Laichreif
GR
J Seijuku-gyo
P Peixe ovado
YU Riba pred mriještenjem

DK Klar til gydning
I Di corsa
N Oyteferdig
S Lekfisk
FI Kutukala, kutukypsä kala

E Próximo a la puesta
IS Gottfiskur
NL Paainjpe vis
TR Gebe balik

778 RISSO'S DOLPHIN

DAUPHIN GRIS 778

Grampus griseus

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

See also + DOLPHIN.

Voir aussi + DAUPHIN.

D Risso's Delphin
GR
J
P Boto-raiado
YU

DK Havgrindehval
I Grampo
N Grampus
S
FI

E Ballena de risso
IS
NL Gestreepte dolfin
TR

Rutilus rutilus

- (i) (Freshwater – Europe)
Sold occasionally fresh (whole gutted).

- (i) (Eaux douces – Europe)
Commercialisé occasionnellement frais (entier et vidé).

D Plötze, Rotaue

DK Skalle

E Bermejuela, calandino, pardilla

GR Tsiróni

I Triotto

IS

J

N Mort

NL Blankvoorn (i)

P Ruivaca

S Mört

TR Kızılgöz, kızıl sazan

YU Bodorka

FI Särki

- (ii) In Australia refers to *Gerres ovatus*.

780 ROCK BASS

CRAPET DE ROCHE (Canada) 780

Ambloplites rupestris

- (Freshwater – N. America)
Belonging to the family *Centrarchidae* (see + SUNFISH).

- (Eaux douces – Amérique du Nord)
De la famille des *Centrarchidae*.

781 ROCK COD

GUITE DE PATAGONIE 781

Eleginops maclovinus

- (i) (Atlantic/Pacific – S. America)

- (i) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Sud)

P Babosa da Patagônia

E Róbalo, patagonico

782 ROCKFISH

782

- (i) In U.K. usually called CATFISH (*Anarhichas* spp.).
(ii) In North America general term applying to the family *Scorpaenidae* (also designated as + SCORPIONFISH) but particularly refers to *Sebastes* spp.; e.g. + PACIFIC OCEAN PERCH (*Sebastes alutus*); see also + KICHIJI ROCKFISH. The *Scorpaenidae* also includes *Sebastes* spp. (see + REDFISH).
(iii) In North America the name ROCKFISH is also used for + STRIPED BASS (*Morone saxatilis*) which belongs to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

- (i) Nom utilisé en Grande Bretagne pour *Anarhichas* sp. (voir + LOUP).
(ii) En Amérique du Nord désigne en général la famille des *Scorpaenidae* (voir + RASCASSE SCORPÈNE).
La famille des *Scorpaenidae* comprend encore les espèces *Sebastes* (voir + SÉBASTE).
(iii) Le nom "ROCKFISH" (Américain) s'applique aussi au + BAR D'AMÉRIQUE *Morone saxatilis*, de la famille *Serranidae*.

783 ROCKLING

MOTELLE 783

- (i) Generally species of the genera *Gaidropsarus*, *Enchelyopus* and *Ciliata*, belonging to the family *Gadidae*, see:
+ THREEBEARD ROCKLING
+ FOURBEARD ROCKLING
+ FIVEBEARD ROCKLING.

- (i) Généralement les espèces *Gaidropsarus*, *Enchelyopus*, et *Ciliata* de la famille des *Gadidae*; voir:
+ MOTELLE À TROIS BARBILLONS
+ MOTELLE À QUATRE BARBILLONS
+ MOTELLE À CINQ BARBILLONS.

D Seequappe

DK Havkvabbe

E Mollareta

GR Gaidourópsaro

I Motella

IS

J

N Tangbrosme

NL Meun

P Laibeque

S Skärlånga

TR Gelincik

YU Ugorova mater

FI Viiksimade

- (ii) (Australia) *Genypterus blacodes*.

- (ii)

784 ROCK LOBSTER

LANGOUSTE 784

The name ROCK LOBSTER is synonymously used for + CRAWFISH; in international statistics, it refers particularly to *Jasus* spp.

Le nom "ROCK LOBSTER" (anglais) est synonyme de "CRAWFISH", dans les statistiques internationales il s'applique particulièrement aux *Jasus* sp.

For details see + CRAWFISH.

Voir + LANGOUSTE.

TR Kaya istakozu

785 ROCK SALMON

Name employed for various species of different families, e.g.

- (i) + PICKED DOGFISH (*Squalus acanthias*) belonging to the family *Squalidae* (see + DOGFISH).
- (ii) PACIFIC OCEAN PERCH (*Sebastes alutus*); see + ROCKFISH (ii) belonging to the family *Scorpaenidae*.
- (iii) MARINE CATFISH (*Anarhichas* spp.) see + CATFISH, belonging to the family *Anarhichadidae*.
- (iv) + SAITHE (*Pollachius virens*) belonging to the family *Gadidae*.

Le nom "ROCK SALMON" (anglais) est utilisé pour plusieurs espèces:

- (i) + CHIEN (*Squalus acanthias*), de la famille *Squalidae*.
- (ii) + SÉBASTE DU PACIFIQUE (*Sebastes alutus*), de la famille *Scorpaenidae*.
- (iii) + LOUP (*Anarhichas* sp.) de la famille *Anarhichadidae*.
- (iv) + LIEU NOIR (*Pollachius virens*), de la famille *Gadidae*.

TR Alabalik kaya

786 ROCK SOLE

Lepidopsetta bilineata

(Pacific - N. America/Japan)

Belongs to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).

Also called ROUGHBACK.

Marketed fresh or frozen (Japan).

D
GR
J Shumushugarei,
shirogarei
P Solha da rocha
YU

DK
I Passera del Pacifico
N
S
FR

FAUSSE LIMANDE DU PACIFIQUE 786

(Pacifique - Amérique du Nord/Japon)

De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Commercialisée fraîche ou surgelée (Japon).

E
IS
NL
TR

787 ROE

Usually refers to the FEMALE GONADS of fish (also called HARD ROE).

For MALE GONADS see + MILT.

Marketed in various ways, mentioned under individual species, e.g. + LUMP FISH, + COD, + HALIBUT, + HERRING, + MACKEREL, + MULLET, + SALMON, + STURGEON.

See also + CAVIAR and + CAVIAR SUBSTITUTES.

D Rogen
GR Taramàs-Avgó
J Mako, harago
P Ovas
YU Ikra

DK Rogn
I Uova di pesce
N Rogn
S Rom
FI Mäti

ROGUE 787

Désigne d'ordinaire les gonades de poissons femelles.

Pour les gonades mâles, voir + LAITANCE.

Commercialisée de différentes manières décrites sous l'espèce du poisson considéré, ex: + LOMPE, + CABILLAUD, + FLÉTAN, + HARENG, + MAQUEREAU, + MUGE, + SAUMON, + ESTURGEON.

Voir aussi + CAVIAR et + SUCCÉDANÉS DE CAVIAR.

E Huevas
IS Hrogn
NL Kuit
TR

788 ROKER

Another recommended trade name for + SKATE and + RAY (*Rajidae*) in U.K.

Nom recommandé in G.B. pour les + RAIE.

788

789 ROLLED FISH

Other name used for:

- (i) + ROUSED FISH.
- (ii) + SOUSED HERRING.
- (iii) ROLLER DRIED FISH.

789

790 ROLLMOPS (Germany)

Marinated herring fillets or block fillets (like + BISMARCKHERING), wrapped round pickle or slices of onion and fastened with small sticks or cloves. Packed with mild vinegar acidified brine, also with spices etc., also with mayonnaise, remoulade or other sauces with various flavouring ingredients (e.g. mustard, tomato, horse radish).

Marketed SEMI-PRESERVED, also with preserving additives.

- D Rollmops
- GR
- J
- P Arenque enrolado
- YU Rolmops

- DK Rollmops
- I Rollmops
- N Rollmops
- S Rollmops
- FI Marinoitu sillifileerulla

ROLLMOPS (Allemagne) 790

Filets de harengs ou filets entiers de harengs marinés (comme le + HARENG BISMARCK) enroulés sur un cornichon ou des tranches d'oignon et fixés par des bâtonnets ou des clous de girofle. Recouverts d'une saumure modérément vinaigrée, également avec des épices; préparés aussi avec de la mayonnaise, remoulade ou autres sauces dont les aromates varient (moutarde, sauce tomate, raifort, etc.).

Commercialisés en SEMI-CONSERVES, également avec adjonction d'antiseptiques.

- E Rollmops, filetes enrollados
- IS Rollmops
- NL Rolmops
- TR

791 ROMAN

(S. Africa)
Also called RED ROMAN.
See also + RED STUMPNOSE.
P Marreco

Chrysoblephus laticeps

(Afrique du Sud)

SPARE À SELLE BLANCHE 791

792 RORQUAL

General name employed for *Balaenopteridae*, but more specifically refers to:

Balaenoptera physalus

+ FIN-WHALE
(Also designated COMMON RORQUAL.)
Others are: + BLUE-WHALE, + SEI-WHALE and + MINKE WHALE.
See also + WHALES.

- D Furchenwal
- GR Galazia phalaena
- J Nagasukujira
- P Rorqual
- YU Kit plavetni

- DK Finhval
- I Balenottera
- N Finnhval
- S Fenval
- FI Sillivalas

Désigne les *Balaenopteridae* en général, et en particulier:

+ RORQUAL COMMUN
(Ou BALEINE À TOQUET.)
Autres espèces: + BALEINE BLEUE, + RORQUAL DE RUDOLF et + PETIT RORQUAL.
Voir aussi + BALEINES.

- E Rorcuale
- IS Reyðarhvalir
- NL Gewone walvis
- TR

793 ROTSKJAER (Norway)

Fish that has been split in two, except for a short section of the tail, preparatory to hanging for natural air drying.

Special type of + STOCKFISH.

- D Rotscheer
- GR
- J Futatsu-wari
- P
- YU

- DK
- I
- N Rotskjær
- S Rotskär
- FI Halkaistu kala, kiinnipyrstöstä

ROTSKJAER (Norvège) 793

Poisson qui a été tranché en deux, sauf sur une courte partie de la queue, avant d'être suspendu pour le séchage en plein-air.

Type spécial de + STOCKFISH.

- E
- IS Raskerðingur (skreið)
- NL Geschaarde vis
- TR

794 ROUELLES (France)

Thin slices of fish, cut perpendicularly to the backbone (sometimes boned); applied mainly to mackerel.

See also + STEAK, + TRONÇON.

- D Happen, Stucke
- GR
- J
- P Postas
- YU

- DK
- I Trance
- N
- S
- FI Kalakyljys

ROUELLES 794

Tranches de poisson peu épaisses, coupées perpendiculairement à la colonne vertébrale (éventuellement désarêtées); s'applique surtout au maquereau.

Voir aussi + TRANCHE et + TRONÇON.

- E Rajas
- IS
- NL Schijfjes vis
- TR

(New Zealand)
See also + SKATE.

Raja nasuta

(Nouvelle-Zélande)
Voir aussi + RAIE.

794.2 ROUGHY

794.2

Trachichthyidae

The family of fish to which the + ORANGE ROUGHY belongs. Also includes smaller species, such as the SILVER ROUGHY or SAWBELLY *Hoplostethus mediterraneus* (widespread) and the COMMON ROUGHY *Paratrachichthys trailli* (Australasia).

Famille à laquelle l'HOPLOSTETE ROUGE, l'HOPLOSTETE ARGENTE, *Hoplostethus mediterraneus* appartiennent.

795 ROUND FISH

POISSON ROND 795

- (i) In North America: fish that have not been gutted. See + WHOLE FISH (i).
(ii) In the U.K. fish that have not been gutted are called ROUND FISH or ROUNDERS. In addition ROUND FISH may be used as a general term for fish that are roughly circular in cross-section, as opposed to flatfish, rays, etc.
(iii) The Scandinavian term "RUNDFISK" might also refer to a special type of dried fish.

- (i) En Amérique du Nord: poisson qui n'a pas été vidé. Voir + POISSON ENTIER.
(ii) Au R.U. les poissons qui n'ont pas été vidés sont appelés POISSONS ROUNDS ou ROUNDERS (anglais). De plus, ROUND FISH (anglais) peuvent être utilisés en général pour des poissons qui sont plutôt de forme circulaire, en opposition aux poissons plats, raies, etc.
(iii) Le term scandinave "RUNDFISK" peut aussi signifier une préparation spéciale de poisson séché.

D Rundfisch
GR
J Marui sakana, enkei gyo
P Peixe redondo
YU Okrugla riba

DK Rund fisk
I Pesce a sezione circolare
N Vanlig fisk i
motsetning til flatfisk
S Rundfisk
FI Pyöreä kala

E Pescado de sección circular
IS Bolfiskur
NL Rondvis
TR Yuvarlak balik

796 ROUND HERRING

SHADINE 796

(Atlantic/Pacific)
Belongs to the family *Clupeidae*.

(Atlantique/Pacifique)
De la famille des *Clupeidae*.

Etrumeus teres or/ou *Etrumeus sardina*

- (a) ATLANTIC ROUND HERRING
(Atlantic - N. America).

- (a) SHADINE RONDE
(Atlantique - Amérique du Nord)

Etrumeus acuminatus

- (b) CALIFORNIA ROUND HERRING
(Pacific - N. America)

- (b)
(Pacifique - Amérique du Nord)

Etrumeus micropus

- (c) (Pacific - Japan)
Marketed, in Japan, fresh, lightly salted and dried.

- (c) (Pacifique - Japon)
Au Japon, commercialisée fraîche, légèrement salée et séchée.

J Uremeiwashi

TR Yuvarlak ringa

797 ROUNDNOSE FLOUNDER

CARLOTTIN JAPONAIS 797

Eopsetta grigorjewi

(Japan)
Belongs to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).
Marketed fresh.

(Japon)
De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Commercialisée fraîche.

D
GR
J Mushigarei
P Solhão malhado do Japão
YU

DK
I Passera del giappone
N
S
FI

E
IS
NL
TR

798 ROUSED FISH

798

Fish mixed with dry salt before further handling and curing operations; also called DREDGED FISH, + ROLLED FISH. Poisson saupoudré de sel sec avant une préparation et maturation ultérieures.

D	Vorgesalzener Fisch	DK		E	Pescado mezclado con sal seca
GR		I	Pesce mescolato a sale	IS	Vöðlun
J	Furi-shio, maki-shio	N	Mjølvet (rørt) fisk	NL	Gewarde vis, droog gezouten vis
P	Peixe activado	S	Fisk mjölad i salt	TR	
YU	Posoljena riba, insalana riba	FI	Esisuolattu kala		

798.1 RUBYFISH

798.1

Plagiogeneion rubiginosus

(Indian Ocean, S-E. Atlantic, Australasia) (Océan Indien, Atlantique sud-est, Australasie)
Also called ROCK SALMON. Belongs to the family *Emmelichthyidae*, generally known as BONNET-MOUTHS. Appartient à la famille des *Emmelichthyidae*, généralement connu sous le nom de BONNET-MOUTHS (anglais).

799 RUPPEL'S BONITO

BONITE À GROS YEUX 799

Gymnosarda unicolor

(Indo-Pacific) (Indo-Pacifique)
Belongs to the family *Scombridae*; see De la famille des *Scombridae*; voir + BONITE (espèces *Sarda*).
(voir + "ORIENTAL BONITO").
Also called DOG-TOOTH TUNA.
Le nom BONITE ORIENTALE se réfère aussi à *Sarda orientalis* (voir + "ORIENTAL BONITO").
Marketed fresh in Japan. Commercialisée fraîche au Japon.
See also + TUNA. Voir aussi + THON.

D		DK		E	
GR		I		IS	
J	Isomaguro	N		NL	
P	Bonito-dente-de-cão	S		TR	
YU		FI			

800 SABLEFISH

CHARBONNIÈRE COMMUNE (Canada) 800

Anoplopoma fimbria

(Pacific) (Pacifique)
Also called + BLACK COD, + BLUE COD, + BLUEFISH, CANDLEFISH, COAL COD, + COALFISH.
Marketed (N. America/Japan):
Fresh: whole gutted.
Frozen: whole gutted; headed and dressed.
Smoked: pieces of fillet, brined, drained, dyed and hot-smoked on trays; also called KIPPERED BLACK COD, BARBECUED ALASKA COD.
Salted: headed, gutted, split and boned, or filleted, dredged in salt and pickle-cured before packing in barrels.
Commercialisé (Amérique du Nord/Japon):
Frais: entier vidé.
Congelé: entier vidé; étêté et paré.
Fumé: morceaux de filet saumurés, égouttés, teints et fumés à chaud sur claies.
Salé: étêté, vidé, tranché et désarêté ou fileté, saupoudré de sel et laissé à macérer avant la mise en barils.

D		DK		E	
GR		I	Merluzzo dell'Alaska	IS	
J	Gindara, namiara	N		NL	
P	Peixe-Carvão do Pacífico	S		TR	
YU		FI	Silosimppu		

ISTIOPHORUS spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Belong to the family *Istiophoridae* (see + BILL-FISH).De la famille des *Istiophoridae* (voir + VOILIER et MARLIN).*Istiophorus albicans*

(a) ATLANTIC SAILFISH

(a) VOILIER DE L'ATLANTIQUE

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Istiophorus greyi

(b) PACIFIC SAILFISH

(b)

(Pacific)

(Pacifique)

Istiophorus gladius

(c) INDO-PACIFIC SAILFISH

(c)

(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

Marketed fresh or frozen (Japan); also smoked.

Commercialisés frais ou congelés (Japon), également fumés.

D Segelfisch, Fächerfisch

DK Sejlfisk

E

GR

I Pesce vela

IS

J Bashokajiki

N Seilfisk

NL (a) Zeilvis

P Veleiro

S Segelfisk

TR

YU

FI Purjekala

802 SAITHE

LIEU NOIR 802

Pollachius virens

(Atlantio-Europe/N. America)

(Atlantique-Europe/Amérique du Nord)

Also known as + COALFISH and COLEY; in N. America and in ICNAF statistics + POLLOCK is used.

Also called BLACK COD, BLACK POLLACK, BLOCHAN, GREEN COD, ROCK SALMON, SCOTCH HAKE, SULLOCK (small species), BOSTON BLUEFISH and many other local names.

Appelé aussi COLIN NOIR (ex. Boulogne); dénommé GOBERGE au Canada.

Le nom COLIN est utilisé quelquefois à tort pour + MERLU.

Marketed:**Fresh:** as fillets, skinned or unskinned and as steaks (cutlets).**Frozen:** skinned fillets, breaded uncooked or pre-cooked sticks and portions.**Smoked:** skinned fillets, or pieces (steaks, cutlets); also unskinned, in Germany mostly hot smoked.**Commercialisé:****Frais:** filets avec ou sans peau; tranches.**Congelé:** filets sans peau; bâtonnets ou portions panés crus ou cuits.**Fumé:** filets sans peau, ou morceaux (tranches); également avec la peau, en Allemagne, principalement fumés à chaud.**Salted:** split, then either wet salted or dried salted.**Salé:** poisson tranché puis salé soit en saumure, soit à sec.**Salted and smoked:** after finished curing, cut in slices, lightly smoked and packed in edible oil (+ SEELACHS IN OEL, Germany).**Salé et fumé:** après salage, découpé en tranches, légèrement fumé et recouvert d'huile (+ SEELACHS IN OEL, Allemagne).**Dried:** in brine (France).**Séché:** au naturel en France.**Canned:** fish balls in Norway (SIDE BOLLER). See + FISH BALLS.**Conserve:** Boulettes de poisson en Norvège (SIDE BOLLER). Voir + BOULETTES DE POISSON.**Roe:** pressed, canned or frozen, mixed with a small amount of edible oil, salt added.**Œufs:** pressés, surgelés ou mis en boîtes après adjonction de sel et d'huile en petite quantité.

D Seelachs, Köhler

DK Sej

E Palero, faneca plateada carbonero

GR Bakaliaros

I Merluzzo nero, m. carbonaro

IS Ufsi

J

N Sei

NL Koolvis, zwartekoolvis

P Escamudo

S Sej, gråsej

TR

YU

FI Seiti

803 SALAKA (U.S.S.R.)

SALAKA (U.R.S.S.) 803

Smoked fish product.

Préparation de poisson fumé.

804 SALMON

SAUMON 804

Various species, the main are listed under their individual names:

Il existe différentes espèces dont les principales sont répertoriées sous leur nom individuel:

- (a) + ATLANTIC SALMON
(Atlantic)

Salmo salar

- (a) + SAUMON ATLANTIQUE
(Atlantique)

PACIFIC SALMON:

ONCORHYNCHUS spp.

SAUMON DU PACIFIQUE:

- (b) + CHINOOK

Oncorhynchus tshawytscha

- (b) + SAUMON ROYAL

Also called KING SALMON or SPRING SALMON.

Also called + QUINNAT SALMON IN New Zealand.

- (c) + CHUM SALMON

Oncorhynchus keta

- (c) SAUMON KETA

Also called DOG SALMON or KETA SALMON.

Appelé aussi SAUMON CHIEN.

- (d) + COHO SALMON

Oncorhynchus kisutch

- (d) + SAUMON ARGENTÉ

Also called SILVER SALMON.

- (e) + PINK SALMON

Oncorhynchus gorbuscha

- (e) + SAUMON ROSE

Also called HUMPBACK SALMON.

- (f) + SOCKEYE SALMON

Oncorhynchus nerka

- (f) + SAUMON ROUGE

Also called RED SALMON.

- (g) + CHERRY SALMON

Oncorhynchus masu or/ou *Oncorhynchus masou*

- (g) + SAUMON JAPONAIS ou MASOU

Also called JAPANESE SALMON or MASU SALMON.

- (h) + DANUBE SALMON

Hucho hucho

- (h) + SAUMON DU DANUBE

(Danube and tributaries)

(Danube et ses affluents)

(East Russia and Siberia)

Hucho taimen

(Russie Orientale et Sibérie)

- D Lachs
- GR Solomós
- J Sake masu-rui
- P Salmão
- YU Losos, salmon

- DK Laks
- I Salmone
- N Laks
- S Lax
- FI Lohi
- (a) Lax
- (b-g) Stillahavslax
- (h) Donavlax

- E Salmön
- IS Lax
- NL Zalm
- TR Som balığı

See also under the individual items.

Voir aussi les rubriques individuelles.

805 SALMON BELLIES

VENTRES DE SAUMON 805

Ventral sections of Pacific Salmon (chinook, etc.), hard salted in pickle in barrels, in similar manner to + HARD SALTED SALMON; also called PICKLED SALMON BELLIES.

Sections ventrales de saumon du Pacifique (Royal, etc.), fortement salées en barils, de la même manière que pour le + SAUMON FORTEMENT SALÉ.

- D
- GR
- J
- P Ventresca salgada
- YU Ventreska lososa

- DK
- I Ventresca di salmone salata
- N
- S
- FI

- E Ventresca de salmön
- IS Laxaþunnildi (sóltuð)
- NL Gezouten zalm buiken
- TR

806 SALMON EGG BAIT (N. America)

Salmon eggs cured and used as bait for sport fishing.

D
GR
J Ikura
P Isco de ovas de salmão
YU Mamac od lososovih jaja

DK
I Uova di salmone per esca
N
S Laxäggsagn
FI

APPÂTS D'ŒUFS DE SAUMON 806 (Amérique du Nord)

Œufs de saumon préparés et utilisés comme appât pour la pêche sportive.

E Cebo de huevos de salmon
IS
NL Zalmkuitaas
TR

807 SALMON SALAD

Delicatessen product, made from cooked salmon meat, vegetables and sour cream sauce.

In Germany also from cuttings (shreds) from sliced smoked salted salmon mixed with mayonnaise, + SALMON.

D Lachssalat
GR Salata solomon
J
P Salada de salmão
YU Salata od lososa

DK
I Insalata di salmone
N Laksesalat
S Laxsallad
FI Lohisalaatti

SALADE DE SAUMON 807

Hors d'œuvre à base de chair de saumon cuite, de légumes et de sauce à la crème.

En Allemagne, se fait également avec les chutes provenant du découpage en tranches de saumon salé et fumé, mélangées avec de la mayonnaise.

Voir + SAUMON.

E Ensalada de salmon
IS Laxasalat
NL Zalmsalade
TR Alabalik salatasi

808 SALMON SHARK

(Pacific - N. America/Japan)

Belongs to the family *Lamnidae* (see + MACKEREL SHARK).

In international statistics, included under + PORBEAGLE.

Marketed fresh and frozen in Japan.

D Pazifischer Heringshai

J Mōkazame, nezumizame

REQUIN-TAUPE SAUMON 808

Lamna ditropis

(Pacifique - Amérique du Nord/Japon)

De la famille des *Lamnidae* (voir + REQUIN-MAQUEREAU).

Dans les statistiques internationales, est assimilée à + TAUPE.

Commercialisée au Japon, fraîche et congelée.

P Tubarão-sardo do Japão

809 SALT COD

LIGHT CURE or HEAVY SALTED, + KENCH or + PICKLE CURED split cod, dried to various moisture contents.

Details are given under separate entries; see + GASPÉ CURE, + FALL CURE, + LABRADOR CURE, + SHORE CURE (ii), + AMARELO CURE, + BRANCO CURE, + NATIONAL CURE, + PAPILLON.

D Gesalzener Kabeljau
GR Xiralátos bakaliáros
J Shiodara
P Bacalhau salgado
YU

DK Saltfisk, klipfisk
I Baccalà
N
S Saltad torsk
FI Suolattu turska

MORUE SALÉE 809

+ POISSON LÉGÈREMENT SALÉ ou + FORTEMENT SALÉ, + SALÉ À SEC ou + SAUMURE, la morue éviscérée peut être séchée à différents degrés.

De plus amples détails sont donnés sous différentes rubriques, voir + GASPÉ CURE, + FALL CURE, + LABRADOR CURE, + SALAGE À TERRE (ii) + AMARELO CURE, + BRANCO CURE, + PAPILLON.

E
IS Saltfiskur
NL Gezouten kabeljauw
TR

810 SALT CURED FISH

Fish preserved or cured with dry salt (see + DRY SALTED FISH) or in brine (see + PICKLE CURED FISH); may or may not be dried afterwards.

The term + SALT FISH in U.K. usually refers only to salted white fish spp., e.g. cod, coalfish, haddock, hake, ling, etc., which may be marketed wet salted, washed and pressed (see + PICKLE CURED FISH) or dried salted (+ DRIED SALTED FISH).

ENZO-HIN (Japan) refers to salted products prepared from fish, shellfish, seaweeds, etc., e.g. ENZO-IWASHI (salted sardine), ENZO-SABA (salted mackerel).

POISSON SALÉ 810

Poisson conservé ou traité au sel sec (voir + POISSON SALÉ À SEC) ou en saumure (voir + PICKLE CURED FISH); facultativement séché par la suite.

En Grande-Bretagne, le terme + SALT FISH, s'applique généralement aux espèces de poisson maigre: morue, lieu noir, églefin, merlu, lingue qui peuvent être commercialisées salées, lavées et pressées (voir + POISSON EN SAUMURE) ou salées et séchées (+ POISSON SÉCHÉ SALÉ).

ENZO-HIN (Japon) désigne des produits salés faits avec du poisson, des coquillages, des algues, etc.; par exemple: ENZO-IWASHI (sardine salée) ENZO-SABA (maquereau salé).

[CONTD.]

810 SALT CURED FISH (Contd.)

D Gesalter Fisch, Salzfish
GR Alipasto psári
J Enzô-gyo, enzô-hin

P Peixe salgado
YU Riba obradjena solju

DK Saltet fisk
I Pesce salato
N Saltet fisk

S Saltad fisk
FI Kuiva-tai laukkasuolattu kala

POISSON SALÉ (Suite) 810

E Pescado salazonado
IS Saltaður fiskur
NL Zoutevis, gezouten vis, gepekeld vis
TR Tuzlanmis balık

811 SALTED ON BOARD

Salted cod or herring processed on board ship; e.g. + DUTCH CURED HERRING, + MILKER HERRING (U.S.A.).

The term "BRAILLES" in France refers to herring salted on board ship (25 kg salt to 100 kg fish) which have been neither headed nor gutted and which are later prepared or packed.

D Bordsalzung, Seesalzung

GR
J
P Salga a bordo
YU Riba soljena na brodu

DK Søsaltet fisk
I Pesce salato a bordo
N Fisk saltet ombord
S Sjösaltad fisk
FI Merellä suolattu kala

SALÉ À BORD 811

Morue ou hareng salé traité à bord du bateau; ex. + DUTCH CURED HERRING, + MILKER HERRING (E.U.)

Le terme français "BRAILLES" s'applique aux harengs salés à bord (25 kg de sel pour 100 kg de poisson) qui n'ont été ni étêtés ni vidés et qui seront par la suite préparés ou conditionnés.

E Salado a bordo
IS Saltaður um borð
NL Op zee gezouten
TR Teknede işleme

812 SALTFISH

Fish of cod family preserved by salting alone. Might also be referred to as SCANDINAVIAN SALTFISH.

See also + SALT CURED FISH.

D Salzfish
GR Alipasto psári
J Enzo-gyo
P Peixe salgado
YU Riba obradjena solju

DK Saltfisk
I Pesce salato
N Saltfisk
S Saltad torskfisk
FI Suolattu turskakala

POISSON SALÉ 812

Poissons de la famille des *gadidae* (cabillaud, etc.) conservés par salage.

Voir aussi + POISSON SALÉ.

813 SALT ROUND FISH

Ungutted fish cured with salt; also called ROUND CURE, ROUND SALTED FISH, BULK CURE.

In Iceland the term "RÚNNALTADUR" applies only to herring. For small white fish, the term "BÚTUNGUR" is used, but also for headed and gutted codling.

D
GR
J
P Peixe inteiro salgado
YU Soljena cijela riba

DK Rundsaltet fisk
I Pesce intero salato
N Rundsaltet fisk
S Rundsaltad fisk, stupsaltad fisk
FI Suolattu Pyöreä kala

POISSON ENTIER SALÉ 813

Poisson non vidé, traité au sel.

En Islande, le terme "RÚNNALTADUR" s'applique exclusivement au hareng; le terme "BÚTUNGUR" s'emploie pour le petit poisson blanc, et s'applique aussi à la petite morue étêtée et vidée.

E Pescado entero salado
IS Runnsaltaður fiskur, bútungur
NL Gezouten ongestripte vis
TR

814 SALZFISCHWAREN (Germany)

Products from salt cured fish, especially salted herring, also as filets, bits, diced, with brine, acidified brine, edible oil, sauces, mayonnaise, rémoulades, etc.; also with spices and vegetables or other flavouring agents; e.g. + FISH SALAD, + MARINADE, + SEELACHS IN OEL (Germany), + OELPRÄSERVEN (Germany).

SALZFISCHWAREN (Allemagne) 814

Produits à base de poisson salé, particulièrement de hareng, présentés en filets, en morceaux, en dés, avec une saumure légère ou une saumure acidifiée, de l'huile comestible, en sauce mayonnaise ou rémoulade, également avec des épices, des légumes ou autres aromates; ex: + SALADE DE POISSON, + MARINADE, + SEELACHS IN OEL (Allemagne), + OELPRÄSERVEN (Allemagne).

815 SALZLING (Germany)

Salted herring without bones and heads, with tail, also in brine; the end product may include 20% milk or roe.

P Arenque descabeçado e salgado

I Aringhe spinate salate

SALZLING (Allemagne) 815

Hareng salé sans tête ni arêtes auquel on a laissé la queue, mis parfois en saumure; le produit fini peut contenir 20% de laitance ou de roque.

NL Zoute lappen

Name used for + DAB (*Limanda limanda*) and + AMERICAN PLAICE (*Hippoglossoides platessoides*).

Le nom "SAND DAB" (anglais) s'applique aux *Limanda limanda* (voir + LIMANDE) et *Hippoglossoides platessoides* (voir + BALAI).

817 SANDEEL

LANÇON 817

AMMODYTIDAE

(N. Atlantic/N. Pacific)

(Atlantique Nord/Pacifique Nord)

In N. America more commonly referred to as SAND LANCE.

Appelé aussi ÉQUILLE.

Also called LANCE, LAUNCE, SILE or SMELT.

Hyperoplus lanceolatus or/ou *Hyperoplus immaculatus*

(a) + GREATER SANDEEL
(N. Atlantic - Europe)

(a) + LANÇON COMMUN
(Atlantique Nord - Europe)

Ammodytes tobianus or/ou *Ammodytes marinus*

(b) + SMALL SANDEEL
(N. Atlantique - Europe)
May also be called LESSER SANDEEL.

(b) + LANÇON ÉQUILLE
(Atlantique Nord - Europe)

Gymnammodytes cicerellus or/ou *Ammodytes cicerellus* or/ou *Gymnammodytes semisquamatus*

(c) SMOOTH SAND LANCE
(Atlantic/Mediterranean)

(c) LANÇON CICERÈLE
(Atlantique/Méditerranée)

Ammodytes americanus

(d) AMERICAN SAND LANCE
(Atlantic - N. America)

(d) LANÇON D'AMÉRIQUE
(Atlantique - Amérique du Nord)

Ammodytes hexapterus

(e) PACIFIC SAND LANCE
(Atlantic/Pacific)

(e)
(Atlantique/Pacifique)

Ammodytes dubius

(f) NORTHERN SAND LANCE
(Atlantic-N. America)

(f) LANÇON DU NORD
(Atlantique-Amérique du Nord)

Ammodytes personatus

(g)
(Japan)

(g) LANÇON DU PACIFIQUE
(Japon)

Important food fish in Japan; marketed fresh or dried.

Important pour la consommation au Japon; commercialisé frais ou séché.

In Europe, marketed fresh but mainly used for meal and oil manufacture.

En Europe, commercialisé frais mais surtout pour la fabrication de farine et d'huile de poisson.

D Sandaal,
Sandspierling, Tobis
GR Ammodýtis, loutsáki
J Ikanago

DK Tobis
I Cicerello
N Tobis siler

E Lanzon
(c) Salton
IS Sandsili
NL (a) Smelt
(b) Zandspiering
TR Kum

P Geleota, sandilho,
Frachão
YU Hujka

S Tobis, (f) Djuptobis
FI Tuulenkala

For (a) and (b) see also individual entries.

Pour (a) et (b) voir aussi ces rubriques.

818 SANDFISH

TOROUOQUE 818

TRICHODONTIDAE

(Pacific - N. America/Japan)

(Pacifique - Amérique du Nord/Japon)

Arctoscopus japonicus

(a) SAILFIN SANDFISH
(Pacific)

(a) TOROUOQUE JAPONAIS
(Pacifique)

[CONTD.]

- (b) PACIFIC SANDFISH
(Pacific)
- (i) Important species in Japan Sea; marketed fresh, or salted and dried.
- (ii) Name also given to the Indo-Pacific fish *Gonorynchus gonorynchus* (family *Gonorynchidae*).
- J Hatahata S Sandfisk

819 SAND FLOUNDER

(New Zealand)

Also called DIAMOND, DAB, SQUARE.

819.1 SAND PERCH

- Diplectrum formosum* (family *Serranidae*)
- (i) The name given on the Atlantic coast of N. America.
See + SEA BASS.
- (ii) The name given to fish in the family *Mugiloididae*, also called WEEVERS, to which the New Zealand + BLUE COD belongs.

820 SAND SHARK

General name for species of the family *Odontaspidae*, especially refers to:

(Atlantic – Europe/N. America)

See + SHARK.

- D Sandhai
GR Skylópsaro
J
P Tubarão-toiro,
tubarão-de-areia
YU Psina zmijozuba,
morski pas

- DK Bláhaj
I Squalo toro
N Bláhaj
S Gráhaj,
allmän sandhaj
FI Hietahaj

821 SANDY RAY

(N. Atlantic – Europe)

See also + RAY and + SKATE.

- D Sandroche
GR Salahi
J
P Raia-de-são-pedro
YU Raža smejana

- DK Sandrokke
I Razza rotonda
N Sandskate
S Sandrocka
FI Hietarausku

822 SARDINE

Note. The species "*Sardina pilchardus*" is designated by both "sardine" and "pilchard" (see + PILCHARD). Generally "sardine" refers to the smaller size species.

In some countries the term "sardine" is used to designate other species than "*Sardina pilchardus*", e.g. in North America "sardine" is defined as a generic term identifying a canned product made from several spp. of the *Clupeidae* family (in Maine: small *Clupea harengus harengus*); similarly "canned sild" (see + HERRING) or "canned brisling" (see + BRISLING).

- (b) TOROUMOQUE MAO
(Pacifique)
- (i) Espèce importante dans la mer du Japon commercialisée fraîche, ou salée séchée.
- (ii) Nom anglais donné également au poisson indo-Pacifique *Gonorynchus gonorynchus* (de la famille des *Gonorynchidae*).
- FI Hietatähystäjä

CAMARDE DE NOUVELLE-ZÉLANDE 819

CAMARDE PATIKI
(Nouvelle-Zélande)

Peut être commercialisé sous le nom de Plie de Nouvelle-Zélande.

SERRAN DE SABLE 819.1

- (i) Nom donné sur la côte atlantique de l'Amérique du Nord.
Voir + SERRANIDE.
- (ii) Nom donné au poisson de la famille *Mugiloididae*, appelé aussi WEEVERS (anglais), à laquelle la + BLUE COD (anglais) de Nouvelle-Zélande appartient.

REQUIN-TAUREAU 820

Le nom s'applique de façon générale aux espèces de la famille *Odontaspidae*, mais plus particulièrement à l'espèce:

Eugomphodes taurus or/ou *Odontaspis taurus*

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

Voir + REQUIN.

RAIE CIRCULAIRE 821

Raja circularis

(Atlantique Nord – Europe)

Voir + RAIE.

- E Raya falsavela
IS
NL
TR Vatoz

SARDINE 822

Note. "Sardine" et "Pilchard" désignent tous deux l'espèce "*Sardina pilchardus*" (voir + PILCHARD). "Sardine" s'applique généralement à la petite taille.

Dans certains pays, le terme "sardine" peut aussi désigner d'autres espèces que "*Sardina pilchardus*", ainsi en Amérique du Nord, "sardine" est un terme général servant à identifier les produits en conserve à base de *Clupeidae* variés (dans le Maine: petit hareng de l'Atlantique *Clupea harengus harengus*); de même "canned sild" (voir + HARENG) ou "canned brisling" (voir + BRISLING).

[CONTD.]

Sardina pilchardus

(a) (Mediterranean/Atlantic)

(a) (Méditerranée/Atlantique)

Sardinops sagax(b) + CALIFORNIAN PILCHARD
(Pacific)
Also called PACIFIC SARDINE.(b) SARDINOPS DU CHILI
(Pacifique)*Sardinops melanosticta*(c) + JAPANESE PILCHARD
(Japan)(c) + SARDINOPS DU JAPON
(Japon)*Sardinops neopilchardus*(d) + PILCHARD
(Australia/New Zealand)(d) + SARDINOPS D'AUSTRALIE
(Australie/Nouvelle-Zélande)

"CELANS" in France refer to small sardine (more than 20 fish per kg).

En France, on appelle "CELANS" les petites sardines (plus de 20 par kg).

Marketed:**Fresh:** or lightly salted.**Frozen:** whole or beheaded.**Salted:** dry-salted in barrels and pressed.**Dried:** Japan.**Semi-preserved:** vinegar and spice-cured (Japan).**Canned:** headed gutted whole fish, washed, salted, cooked (steamed, grilled or fried in oil etc.) and packed, either in oil or tomato sauce; filets in oil or tomato sauce (N. America); cold-smoked filets in oil or tomato sauce (N. America).**Paste:** sardine only, or with tomato or pimento; butter may be added; in cans or jars.**Meal and oil:** (Japan).**Commercialisé:****Frais:** ou légèrement saumuré.**Congelé:** entier ou étêté.**Salé:** salé à sec en barils et comprimé.**Séché:** au Japon.**Semi-conserve:** traité au vinaigre et au épices (Japon).**ConsERVE:** poisson entier étêté, vidé, lavé, salé, cuit (à la vapeur, au four ou frit à l'huile, etc.) et couvert soit d'huile, soit de sauce tomate; filets à l'huile ou sauce tomate (Amérique du Nord); filets fumés à froid, à l'huile ou sauce tomate (Amérique du Nord).**Pâte:** sardine seule, ou avec tomate ou piment; on peut y ajouter du beurre; vendu en boîtes ou en bocal.**Farine et huile:** (Japon).D Sardine, Pilchard
GR Sardélla
J Iwashi, maiwashi
(a) (b-d) Sardinopa
P Sardinha
YU SrdelaDK Sardin
I Sardina
N Sardin
S Sardin
FI SardiiniE Sardina (a) Pilchard
(los demás)
IS Sardinur
NL Pelser, sardien,
sardientje (a)
TR Sardalya

823 SARDINELLA

SARDINELLE/ALLACHE 823

SARDINELLA spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Sardinella aurita(a) + GILT SARDINE
(Mediterranean - West Africa)(a) + ALLACHE
(Méditerranée - Afrique occidentale)*Sardinella longiceps*(b) + OIL SARDINE
(India/Pakistan/Philippines)(b) + SARDINELLE INDIENNE
(Inde/Pakistan/Philippines)*Sardinella anchovia*(c) SPANISH SARDINE
(Atlantic - N. America)(c)
(Atlantique - Amérique du Nord)*Sardinella fimbriata*(d) TUNSOY
(Philippines)(d) SARDINELLE TAMBOUR
(Philippines)

[CONTD.]

823 SARDINELLA (Contd.)

SARDINELLE/ALLACHE (Suite) 823

Sardinella albella or/ou *Sardinella perforata*

(e) LAPAD
(Philippines)

(e) SARDINELLE BLANCHE
(Philippines)

Sometimes processed in same way as + SARDINE. Special preparation: + TUYO and + TINAPA.

Préparée de la même façon que la + SARDINE. Produits spéciaux: + TUYO et + TINAPA.

D Sardinelle
GR Frissa trichiós
J
P Sardinela
YU Srdela golema

DK
I Alaccia
N Sardinella
S
FI (a) Kultasardiini

E Alacha
IS
NL
TR Sardalya

824 SARGO

SARGUE 824

- (i) Name used for + WHITE BREAM (*Diplodus sargus*), belonging to the family *Sparidae*.
- (ii) *Anisotremus davidsoni* (Pacific - N. America), belonging to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT).

- (i) Désigne l'espèce *Diplodus sargus* de la famille des *Sparidae* (voir + SAR).
- (ii)

P Pargo-legítimo

NL Zwartstaart

825 SASHIMI (Japan)

SASHIMI (Japon) 825

Raw fish meat sliced and eaten immediately.
Also called TSUKURIMI.

Chair de poisson en tranches, mangée crue.
Appelé aussi TSUKURIMI.

D
GR
J
P
YU

DK
I Sascimi
N
S
FI Raakaa siivutettua kalaa

E
IS
NL
TR Sashimi

826 SAUERLAPPEN (Germany)

SAUERLAPPEN (Allemagne) 826

Block herring filets cured in vinegar acidified brine in barrels or other containers; used as raw material for manufacture of + MARINADE, + HERRING SALAD, etc. Semi-preserve.

Filets entiers de hareng, mis en barils ou autres récipients dans une saumure vinaigrée: utilisés comme matière première pour la préparation de + MARINADE, de + SALADE DE HARENG, etc. Semi-conserve.

See also + VINEGAR CURED FISH.

Voir aussi + POISSON AU VINAIGRE.

D Sauerlappen
GR
J
P Filetes de arenque em salmoira
YU

DK Symet sildefilet
I Filetti di aringhe marinati
N
S
FI Marinoituja perhossillifileitä

E
IS Súrsildarflök
NL Voorgezuurde haringfilet
TR

827 SAUGER

DORÉ NOIR 827

Stizostedion canadense

(Freshwater - Canada)

(Eaux douces - Canada)

See also + PIKE PERCH (*Stizostedion* spp.) belonging to the family *Percidae* (see + PERCH).

Voir aussi + SANDRE (espèce *Stizostedion*) de la famille des *Percidae* (voir + PERCHE).

Also called SAND PIKE.

Commercialisé frais ou congelé.

Marketed fresh or frozen.

D Kanadischer Zander
GR
J
P
YU

DK
I
N
S Kanadagös
FI Hietakuha

E
IS
NL Canadesce snoekbaars
TR

828 SAURER HERING (Germany)

+ MARINADE from gutted fresh or salted herring with bones and head; also headed.

D Saurer Hering
GR
J
P
YU

DK
I Aringhe marinate
N
S
FI Marinoitu, perattu silli

SAURER HERING (Allemagne) 828

+ MARINADE à base de hareng frais ou salé, entier (avec tête et arêtes) et vidé; également sans tête.

E
IS Súrsild
NL Gemarineerde haring
TR

829 SAURY

ORPHIE et BALAOU 829

SCOMBERESOX spp.
COLOLABIS spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Scomberesox saurus

(a) ATLANTIC SAURY

(Atlantic, Mediterranean, Indian Ocean, South Pacific)

Also called NEEDLENOSE (U.S.A.), SAURY PIKE, SKIPPER, + BILLFISH.

(a) BALAOU

(Atlantique, Méditerranée Océan Indien, Pacifique sud)

Appelé aussi AIGUILLE DE MER.

Cololabis saira

(b) + PACIFIC SAURY

(N. America/Japan)

Also called MACKEREL PIKE, SKIPPER.

For ways of marketing see + PACIFIC SAURY. See also + NEEDLEFISH (*Belonidae*), which are related to *Scomberesox* spp.

(b) + BALAOU DU JAPON

(Amérique du Nord/Japon)

Pour la commercialisation, voir + BALAOU JAPONAIS. Voir aussi + AIGUILLE DE MER (*Belonidae*) qui sont reliées aux espèces *Scomberesox* et aussi désignées sous le terme + ORPHIE. Aux Antilles, "BALAOU" désigne les espèces *Hemiramphidae* (voir + DEMI-BEC).

D Makrelenhect
GR Zargána

J Samma, saira
P (a) Aguihã
(c) Sama
YU Poskok

DK Makrelgedde
I Costardella,
aguglia saira
N Makrellgjedde
S Makrillgädda

FI Makrillihauki
(b) Saira

E Paparda
IS Geimefur

NL Makreelgeep
TR Zurna

830 SAWFISH

POISSON-SCIE 830

PRISTIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Pristis antiquorum or/ou *Pristis microdon* or/ou *Pristis perotteti*

(a) LARGETOOTH SAWFISH
(Atlantic)(a) POISSON-SCIE GRANDENT
(Atlantique)

Pristis pectinata

(b) SMALLTOOTH SAWFISH
(Atlantic - N. America)(b) POISSON-SCIE TRIDENT
(Atlantique - Amérique du Nord)

830 SAWFISH (Contd.)

Belong to the order *Rajiformes*
(see + RAY).

- D Sägefisch
- GR Prionópsaro
- J
- P Espadarte-serra, Peixe-serra
- YU Riba pila

- DK Savrokke, savfisk
- I Pesce sega
- N Sagfisk
- S Sâgfisk
- FI Saharausku

POISSON-SCIE (Suite) 830

Appartient à l'ordre des *Rajiformes*
(voir + RAIE).

- E Pez sierra
- IS Sagarfiskur
- NL (c) Zaagvis
- TR Destere balığı

831 SCABBARDFISH

(Pacific – N. America)

Belongs to the family *Trichiuridae* (see
+ CUTLASSFISH).

See also + FROSTFISH.

- D Degenfisch
- GR
- J
- P Peixe-espada-do-Pacífico
- YU Zmijičnjak repaš

Lepidopus xantusi

(Pacifique – Amérique du Nord)

De la famille des *Trichiuridae* (voir + POISSON-
SABRE).

Voir aussi + COUTELAS.

- DK Strømpebåndsfisk
- I Pesce sciabola
- N Reimfisk
- S
- FI Huotrakala

SABRE CEINTURE 831

- E Pez cinto
- IS
- NL
- TR Pala balığı

832 SCAD

- (a) Another name for + HORSE MACKEREL (*Trachurus* spp.) in U.K.
- (b) In North America might also be more generally employed for fish of the family *Carangidae* to which *Trachurus* and *Decapterus* spp. belong.

See + JACK.

- (a) Le nom "SCAD" (anglais) désigne les espèces *Trachurus* (voir + CHINCHARD).
- (b) En Amérique du Nord, désigne généralement les poissons de la famille des *Carangidae* dont font partie les espèces *Trachurus* et *Decapterus*.

Voir + CARANGUE.

832

833 SCALDFISH

- (a) SCALDFISH
(N. Atlantic – Europe)
Also spelt SCOLDFISH.

Arnoglossus laterna

- (a) ARNOGLOSSE LANTERNE
(Atlantique Nord – Europe)

- (b) GROHMANN'S SCALDFISH
(N. Atlantic – Europe)
Very similar to + WITCH, but unimportant commercially.

Arnoglossus thori

- (b) ARNOGLOSSE TACHETÉ
(Atlantique Nord – Europe)
Très ressemblant à la + PLIE GRISE, mais sans importance commerciale.

- D Lammzunge
- GR Zagéta, Glossa, Arnóglossa
- J
- P Carta
- YU Plosnatka bljedica, plosnatka, patarača

- DK Tungehvarre
- I Suacia (fosca)
- N Tungevar, glassvar
- S Tungevar
- FI Suomukampela

- E Serrandell, peludilla
- IS
- NL Schurftvis
- TR Dil balığı

ARNOGLOSSE 833

834 SCALE FISH (U.S.A.)

Bottom-living fish other than *Gadus* spp. that have been cured by salting and drying.

Poissons de fond appartenant à des espèces autres que *Gadus*, préparés par salage et séchage.

834

PECTINIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called ESCALLOP, SCALLOP, FAN SHELL, FRILL, SQUIM; in Scotland also designated as + CLAM.

Pecten varius

(a) SCALLOP
(Atlantic)

(a) PECTEN
(Atlantique)

Pecten maximus

(b) COQUILLE ST. JACQUES
(N.E. Atlantic)
Also called SCALLOP, GREAT SCALLOP
+ CLAM (Scotland).

(b) COQUILLE ST. JACQUES
(Atlantique N.E.)

Chlamys islandica

(c) ICELAND SCALLOP
(N. Atlantic)

(c)
(Atlantique Nord)

Argopecten irradians

(d) + BAY SCALLOP
(West Atlantic)

(d) + PECTEN
(Atlantique Quest)

Platinopecten caurinus

WEATHERVANE SCALLOP
(Pacific - N. America)
Also called ALASKA SCALLOP.

(Pacifique - Amérique du Nord)

Pecten aequisulcatus

(Pacific - N. America)

(Pacifique - Amérique du Nord)

Pecten laqueatus

(Pacific - Japan)

(Pacifique - Japon)

Pecten yessoensis

(e) COMMON SCALLOP
(Japan)

(e)
(Japon)

Pecten magellanicus or/ou *Placopecten magellanicus*

(f) SEA SCALLOP
(Atlantic - N. America)
Also called GIANT, SMOOTH.

(f)
(Atlantique - Amérique du Nord)

Pecten meridionalis

(g) COMMERCIAL SCALLOP
(Australia)

(g)
(Australie)

Pecten novaezelandiae

(h) (New Zealand)

(h) (Nouvelle-Zélande)

Pecten jacobaeus

(i) GREAT SCALLOP
(Atlantic/Mediterranean)
Also called PILGRIM MUSSEL.

(i)
(Atlantique/Méditerranée)

Aequipecten gibbus

(j) CALICO SCALLOP
(Atlantic - N. America)

(j)
(Atlantique - Amérique du Nord)

Chlamys opercularis

(k) + QUEEN SCALLOP
(Atlantic)

(k) + VANNEAU
(Atlantique)

835 SCALLOP (Contd.)

(l) VARIEGATED SCALLOP
(Atlantic/Mediterranean)

(m) SCALLOP SAUCER
(Australia)

(n) SOUTHERN QUEEN SCALLOP
(New Zealand)

Marketed:

Live:

Fresh: shelled meats (often only the adductor muscle or eye, and the roe are eaten).

Dried: peeled, gutted, boiled, smouldered and afterwards dried (Japan).

Frozen: shelled meats.

Canned: in own juice, in sauce, butter, etc.

D Kamm-Muschel,
Pilger-Muschel

GR Cteni

J Hotategai

P Vieira, leque
YU Kapica

DK Kammusling

I Ventaglio-pettine
maggiore

N Kamskjell

S Kammussla
FI Kampasimpukka

Chlamys varius

(l) PETONCLE
(Atlantique/Méditerranée)

Amusium balloti

(m)
(Australie)

Chlamys delicatula

(n)
(Nouvelle-Zélande)

Commercialisé:

Vivant:

Frais: décoquillé (on ne consomme souvent que les muscles adducteurs et les roques ou corail).

Séché: décoquillé, éviscéré, cuit à l'eau, saisi et ensuite séché (Japon).

Congelé: chairs sans coquille (noix).

Conserve: au naturel, en sauce, beurre, etc.

E Vieira

IS Hörpudiskur

NL Grote mantel,
St. jacobsschelp

TR Tarak

836 SCAMPI

(i) Italian name for + NORWAY LOBSTER.
(ii) Refers also especially to the tail meats fried in batter; name now used to describe the meats in any form.

(iii) In New Zealand name is used for the related and similar *Metanephrops challengeri*.

D
GR
J
P

YU Škampi

DK Dybvandshummer

I Scampi

N

S (i) Havskräfta

(ii) Scampi

FI Scampi

(i) Nom italien des + LANGOUSTINE.

(ii) Désigne aussi en particulier la chair des queues enrobées de pâte à frire et frites; nom employé maintenant pour désigner la chair des langoustines sous toutes ses formes.

(iii) En Nouvelle-Zélande nom utilisé pour les espèces relatives et similaires de *Metanephrops challengeri*.

E

IS Humarhalar

NL Staarten van langoestine

TR Ala balik

837 SCHILLERLOCKEN (Germany)

Strips of belly wall from dogfish hot smoked, also canned.

See + PICKED DOGFISH.

D Schillerlocken
GR

DK
I

J
P Ventresca de galhudo
YU

N
S
FI

SCHILLERLOCKEN (Allemagne) 837

Parois abdominales d'aiguillat, coupées en lanières et fumées à chaud; également en conserve.

Voir + CHIEN.

E

IS Heitreykt,
háfsþunnildi

NL Gerookte haaiwangen

TR

838 SCHOOL SHARK

Galeorhinus galeus or/ou *Galeorhinus australis*

(Australia/New Zealand)

Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).

Also called SCHNAPPER SHARK, SHARPIE SHARK.

In New Zealand + FLAKE used as trade name.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN TIGRE).

Peut être commercialisé en France sous le nom HÂ, CHIEN, SAUMONETTE (état pelé).

En Nouvelle-Zélande + FLAKE (anglais) utilisé comme nom commercial.

REQUIN-HÂ 838

[CONTD.]

D	Australischer Hundshai	DK
GR		I
J		N
P	Perna-de-moça da Australia	S
YU		FI

E	
IS	
NL	Australische haai
TR	

839 SCORPIONFISH

RASCASSE/SCORPÈNE 839

General term applying to the family *Scorpaenidae* (also designated as + ROCKFISH) but particularly refers to *Scorpaena* spp.

Terme général pour la famille des *Scorpaenidae*; rascasse s'applique en particulier aux espèces *Scorpaena*.

- (a) CALIFORNIAN SCORPIONFISH
(Pacific)

Scorpaena guttata

- (a) RASCASSE CALIFORNIENNE
(Pacifique)

- (b) RED SCORPIONFISH
(Atlantic - N. America)

Scorpaena atlantica

- (b) RASCASSE
(Atlantique - Amérique du Nord)

- (c) SMALL-SCALED SCORPIONFISH
(Mediterranean)

Scorpaena porcus

- (c) RASCASSE BRUNE
(Méditerranée)

- (d) LARGE-SCALED SCORPION FISH
(Mediterranean)

Scorpaena scrofa

- (d) RASCASSE ROUGHE
(Méditerranée)

D Drachenköpfe

DK Blákæft

E Rascacio, cabracho

GR Scórpaena

I Scorfano

IS

J Fusakasago

N Blákjeft

NL Schorpioenvis

P Rascasso

S Drakhuvudfisk, blákäft

TR Lipsoz, iskorpit

YU Bodeljke, jaukavica, skrpina

FI Skorpionikala

840 SCOTCH CURED HERRING

HARENG SALÉ À L'ÉCOSSAISE 840

Fresh herring, free from feed, unwashed, gibbed, roused and packed tightly in barrels, mild cured in their own blood pickle (90° brine); not repacked; limited keeping quality; pack about 700 fish to a barrel of 250 lb. nett capacity; as variety see + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + PICKLED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + CROWN BRAND.

Harengs frais, à jeun, non lavés, vidés par les ouïes, serrés en barils avec du sel, et macérés dans la saumure ainsi formée (90° de saturation); non reconditionnés; durée de conservation limitée; environ 700 poissons par baril de 120 kg net.

Voir aussi + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + HARENG SAUMURÉ, + MATJE CURED HERRING, + CROWN BRAND.

D Schottischer Matjeshering

DK

E

GR

I Aringhe alla scozzese

IS

J

N Skotskbehandlet, fiskepakning

NL Schotse maatjesharing

P Arenque de cura escocesa

S Skotskaltad sill

TR

YU

FI Skottisuolettua silli

841 SCROD (U.S.A.)

SCROD (États-Unis) 841

See also + CHAT HADDOCK and + SNAPPER (iii).

COTTIDAE

(Cosmopolitan – Cold seas and freshwater)

(Cosmopolite – Mers froides/eaux douces)

They include a great number of different species,
some more important examples are listed below:

Comprennent un grand nombre d'espèces
différentes, dont les principales sont citées
ci-dessous:

Scorpaenichthys marmoratus

(a) CABEZONE

(a)

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Also called MARBLED SCULPIN.

Cottus bairdi

(b) MOTTLED SCULPIN

(b)

(Freshwater – N. America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Also called NORTHERN MUDDLER.

Hemitripterus americanus

(c) SEA RAVEN

(c) HÉMITRIPTÈRE ATLANTIQUE

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Icelinus filamentosus

(d) THREADFIN SCULPIN

(d)

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Leptocottus armatus

(e) PACIFIC STAGHORN SCULPIN

(e)

(Pacific/Freshwater – N. America)

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Myoxocephalus octodecemspinosus

(f) LONGHORN SCULPIN

(f) CHABOISSEAU À DIX-HUIT ÉPINES

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Myoxocephalus scorpius

(g) BULLHEAD

(g)

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

D Seeskorpien, Groppe

DK Ulke

E

GR

I Scazzone

IS Marhnútur

J Kajika rui

N Ulke

NL (g) Zeedonderpad

P Escorpião

S Simpa,

TR

(g) Rötssimpa, ulk

FI Simppu

(g) Isosimppu

YU

843 SCUP

SPARE DORÉ 843

Stenotomus chrysops

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Might also be called by the more general name
for the family (*Sparidae*), it belongs to + PORGY
(see + SEA BREAM).

Appartient à la famille des *Sparidae*; voir aussi
+ DORADE.

Marketed fresh (whole gutted or as fillets).

Commercialisé frais (entier et vidé, ou en filets).

The name SCUP might also refer to + COUCH'S
SEA BREAM.

P Sargo da América do Norte NL

844 SEA BASS

SERRANIDÉ ou BAR 844

SERRANIDAE

General name for the family *Serranidae* (which also
are termed + GROUPE or + SEA PERCH), but
more particularly refers to *Centropomus*, *Stereolepis*,
Acanthistius, *Paralabrax* and *Roccus*
(*Morone*) spp.

Terme général pour la famille des *Serranidae* qui
s'applique en particulier aux espèces *Centropomus*,
Stereolepis, *Acanthistius*, *Paralabrax* et *Roccus*
(*Morone*).

[CONTD.]

Most important are the following:

- (a) + BASS
(Mediterranean/North Sea)
- (b) + BLACK SEA BASS
(Atlantic - N. America)
- (c) + COMBER
(Red Sea/Mediterranean/Atlantic)
- (d) + GIANT SEA BASS
(Pacific - N. America)
- (e) + JAPAN SEA BASS
(Pacific - Japan)
- (f) + STRIPED BASS
(Atlantic/Pacific/Freshwater - N. America)
- (g) + WHITE BASS
(Freshwater - N. America)
- (h) + WHITE PERCH
(Atlantic/Freshwater - N. America)
- (j) + WRECKFISH
(Atlantic/Mediterranean)
- (k) KELP BASS
(Pacific - N. America)
- (l) ROCK SEA BASS
(Atlantic - N. America)
- (m) SAND BASS
(Pacific - N. America)
- (n) + SAND PERCH
(Atlantic - N. America)
- (o) YELLOW BASS
(Freshwater - Europe)
- (Freshwater - N. America)
- Also called BARFISH.

See also + GROUPER and + SEA PERCH.

SERRANIDAE

+ BAR se réfère en particulier à:

- Dicentrarchus labrax*
 - (a) + BAR COMMUN
(Méditerranée/Mer du Nord)
- Centropristis striata*
 - (b) + FANFRE NOIR D'AMÉRIQUE
(Atlantique - Amérique du Nord)
- Serranus cabrilla*
 - (c) + SERRAN CHÈVRE
(Mer Rouge/Méditerranée/Atlantique)
- Stereolepis gigas*
 - (d) + BARRÉAN GÉANT
(Pacifique - Amérique du Nord)
- Lateolabrax japonicus*
 - (e) + BAR DU JAPON
(Pacifique - Japon)
- Morone saxatilis*
 - (f) + BAR D'AMÉRIQUE
(Atlantique/Pacifique/Eaux douces - Amérique du Nord)
- Morone chrysops*
 - (g) + BAR BLANC
(Eaux douces - Amérique du Nord)
- Morone americana* or/ou *Morone americanus*
 - (h) + BAR BLANC D'AMÉRIQUE
(Atlantique/Eaux douces - Amérique du Nord)
- Polyprion americanus*
 - (j) + CERNIER COMMUN
(Atlantique/Méditerranée)
- Paralabrax clathratus*
 - (k) SERRAN DES ALGUES
(Pacifique - Amérique du Nord)
- Centropristis philadelphica*
 - (l)
(Atlantique - Amérique du Nord)
- Paralabrax nebulifer*
 - (m) SERRAN FARLOT
(Pacifique - Amérique du Nord)
- Diplectrum formosum*
 - (n) + SERRAN DE SABLE
(Atlantique - Amérique du Nord)
- Roccus interrupta*
 - (o)
(Eaux douces - Europe)
- Morone mississippiensis*
 - (Eaux douces - Amérique du Nord)

Voir aussi + MÉROU.

[CONTD.]

844 SEA BASS (Contd.)

D Zackenbarsch
GR Hanos (m)
J Hata
P Robalo
YU (a) Kanjci, kirnje
 (c) Serrano-alecrim
 (j) Cherne

DK Havaborre
I Spigola, persicospigola, perchia
N Havabbor
S Havsabborre
FI Meriahven

SERRANIDÉ ou BAR (Suite) 844

E Mero, cherne
IS Vartari
NL Zeebaars,
 (a) zeebaars
TR Çizgili mercan

For (a) to (j) see under separate items.

Pour (a) à (j) voir ces rubriques.

845 SEA BEEF

845

Flesh of young whales.

Chair de jeunes baleines.

D Walfleisch
GR
J
P Bife de baleia
YU Meso mladih kitova, morska govedina

DK Kvalkød
I
N Hvalkjøtt
S Valbiff, valkött
FI Valaalihapihvi

E
IS Hvalkjöt
NL Walvisvlees
TR

846 SEA BREAM

DORADE 846

SPARIDAE

(i) (Cosmopolitan)

Another name in U.K. for *Sparidae*; also commonly known as + PORGY (North America).

(i) (Cosmopolite)

Terme utilisé en France pour les *Sparidae*; le terme PAGRE est réservé aux espèces du genre *Pagrus*.

(a) In U.K. the name refers more particularly to:

(a) En G.B., désigne plus particulièrement:

Pagellus bogaraveo/Pagellus centrodontus

SEA BREAM

(N. Atlantic/Mediterranean)

Also called RED SEA BREAM, COMMON SEA BREAM, + BLACKSPOT SEA-BREAM, BREAM, DORADE, CHAD.

(b) In Australia the name BREAM refers to *Acanthopagrus* spp.

(c) In North America the name refers more particularly to:

PAGEOT ROSE

(Atlantique Nord/Méditerranée)

Appelé aussi DAURADE. Peut être commercialisé en France sous le nom de DAURADE ROSE.

(b) En Australie le terme BREAM s'applique aux espèces *Acanthopagrus*.

(c)

Archosargus rhomboidalis

RONDEAU BRÈME

(Atlantique)

The *Sparidae* include *Pagellus*, *Dentex*, *Sparus*, *Mylio*, *Spondyliosoma*, *Boops*, *Chrysophrys*, *Evynnis* and other species; see for example:

- (a) + AXILLARY BREAM, SPANISH BREAM
- (b) + BLACK SEA BREAM
- (c) + BLUE SPOTTED BREAM
- (d) + BOGUE
- (e) + COUCH'S SEA BREAM
- (f) + CRIMSON SEA BREAM
- (g) + GILT HEAD BREAM
- (h) + GOLDLINE
- (j) + LARGE-EYED DENTEX
- (k) + PANDORA
- (l) + PINFISH
- (m) + RED SEA BREAM
- (n) + SCUP
- (o) + WHITE BREAM
- (p) + YELLOW SEA BREAM

Les *Sparidae* comprennent entre autres les espèces *Pagellus*, *Dentex*, *Sparus*, *Mylio*, *Spondyliosoma*, *Boops*, *Chrysophrys* et *Evynnis*; à titre d'exemple voir:

- (a) + PAGEOT ACARNÉ
- (b) + GRISET
- (c) + PAGEOT ROSE
- (d) + BOGUE
- (e) + PAGRE COMMUN
- (f) +
- (g) + DORADE ROYALE
- (h) + SAUPE
- (j) + DENTÉ À GROS YEUX
- (k) + PAGEOT COMMUN
- (l) + SAR SALÈME
- (m) + SPARE JAPONAIS
- (n) + SPARE DORÉ
- (o) + SAR COMMUN
- (p) +

[CONTD.]

Main marketing forms are:

Fresh: whole gutted; filets.

Frozen: filets.

Salted:

Dried:

Semi-preserved: spice-cured (Japan).

Canned: filets in own juice.

Principales formes de commercialisation:

Frais: entier et vidé; filets.

Congelé: filets.

Salé:

Séché:

Semi-conserve: aux épices (Japon).

Conserve: filets au naturel.

D Meerbrasse, (a) Nordische Meerbrasse	DK Blankesteeen	E Espárido
GR Sparidi, synagrida, phagrí	I Pagro, pagello occhialone	IS
J Tai	N Havkaruss	NL (a) Spaanse zeebrasem (d) Bokvis (g) Goudbrasem
P Esparideos	S Havsruda, sparid, (a) fläckpagell	TR Fangri
YU Ljuskavke	FI Hammasahven (a) pilkkupagelli	

- (ii) The name SEA BREAM might also refer to + REDFISH (*Sebastes* spp.) or + RED BREAM (*Beryx decadactylus*) or some of the family *Bramidae* (see + POMFRET (i)).

- (iii) In New Zealand the only SEA BREAM present, *Chrysophrys auratus*, is commonly called SNAPPER, occasionally (when small) BREAM or BRIM. In Australia, where other species of SEA BREAM also occur, this species is also commonly called SNAPPER.

Marketed:

Fresh: whole entire and ungutted (iki jimi), whole gutted, headed and gutted, filets, skinned pieces, steaks.

Frozen: whole and filets.

Smoked: headed and split, filets.

Roes are also sold fresh or smoked.

- (iii) En Nouvelle-Zélande la DORADE, *Chrysophrys auratus*, est communément appelée SNAPPER (anglais). En Australie, quand d'autres espèces de DORADE apparaissent, cette espèce est aussi communément appelée SNAPPER (anglais).

Commercialisé:

Frais: entier et non vidé (iki jimi), entier vidé, étêté et vidé, en filets, sans peau, steaks.

Congelé: entier ou en filets.

Fumé: étêté et fendu, en filets.

Les rogues sont aussi vendues fraîches ou fumées.

847 SEA CABBAGE

LAMINAIRE 847

LAMINARIA spp.

Source of + ALGINIC ACID; has also been canned experimentally with vegetables in tomato sauce and with mussels in rice (U.S.S.R.).

Algue dont on extrait l' + ACIDE ALGINIQUE; a été mise en conserve, à titre d'essai, avec des légumes en sauce tomate et avec des moules au riz (U.R.S.S.).

D Zuckertange	DK Bladtang	E
GR Laminaria	I Alga laminaria	IS Pari
J Kombu	N Sukkertare, tare	NL Vingerwier, suikerwier
P Laminária	S Bladtång	TR Deniz lahanası
YU Morski kupus (alge)	FI Airolevä	

848 SEA CATFISH

POISSON-CHAT 848

ARIIDAE

- (i) (Cosmopolitan in warm seas)

- (i) (Cosmopolite, eaux chaudes)

Also referred to as MARINE CATFISH (FAO).

Galeichthys felis

- (a) SEA CATFISH

Bagre marinus

- (b) GAFFTOPSAIL CATFISH

MACHOIRON ANTENNE

Distinguish from + CATFISH.

848 SEA CATFISH (Contd.)

D Meerwelse
GR Thalassino gatopsaro
J
P Bagre
YU

DK
I Pescigutto di mare
N
S (b) Toppsegelmal
FI Merimonni

POISSON-CHAT (Suite) 848

E
IS
NL Stekelmeerval
TR Deniz kedibaliğı

(ii) The term "POISSON-CHAT" in French refers also to FRESHWATER CATFISH (*Ictaluridae*).

See + CATFISH.

(ii) Le nom "POISSON-CHAT" s'applique aussi aux *Ictaluridae* (espèces d'eau douce).

Voir + LOUP.

849 SEA COW

(Indo-Pacific)

DUGONG spp.

(Indo-Pacifique)

TRICHECHUS spp.

(N. and S. Atlantic)

(Atlantique, Nord et Sud)

D Seekuh
GR
J
P Dugongo
YU

DK Manat
I
N Sjøku
S
FI Dugongi

E Vaca marina
IS Sækýr
NL Zeekoe
TR Deniz ineği

JAMANTIN 849**850 SEA CUCUMBER**

(Cosmopolitan)

HOLOTHUROIDAE

(Cosmopolite)

STICHOPUS spp.

(Japan)

(Japon)

CUCUMARIA spp.

Also known as BECHE DE MER.

Plus connue sous le nom BÈCHE DE MER.

Also called SEA SLUG.

Marketed gutted, boiled and dried (Philippines, Japan, Far East); also called IRIKO in Japan (see + TREPANG).

Commercialisée vidée, cuite à l'eau et séchée (Philippines, Japon, Extrême-Orient); appelée aussi IRIKO au Japon (voir + TREPANG).

D Seegurke, Trepang
GR Holothúria-agouría
tis thalássis
J Namako
P Holotúria
YU Morski krstavac-trp

DK Sæpølse, sægurk
I Oloturia
N Sjøpølser
S Sjøgurka
FI Merimakkara

E Cohombro de mar,
trepang
IS Sæbjúgu
NL Zeekomkommer
TR Deniz hiyan

HOLOTHURIE 850**851 SEAFOOD COCKTAIL (U.S.A.)**

Delicatessen product prepared from shellfish or crustacean meat with sauces based on tomato ketchup, seasoning etc.; bottled unprocessed or pasteurised.

D
GR
J
P Acepipes de mariscos
YU Koktel od mesa
školjkaša i rakova

DK Rejecocktail
I Cocktail di crostacei
in flacone
N Skaldyrcocktail
S Skaldjurscocktail
FI Äyriälissalaatti

COCKTAIL DE FRUITS DE MER (E.U.) 851

Hors-d'œuvre à base de chair de mollusques ou de crustacés préparé avec des sauces à la tomate et assaisonné. Mis en bocal tel quel, ou pasteurisé.

E
IS
NL Kreeftcocktail,
schaaldierencocktail,
garnalencocktail
TR Deniz ürünleri kokteyli

Petromyzon marinus

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called NANNIE NINE EYES, STONE
SUCKER.

See also + LAMPREY.

Voir + LAMPROIE.

D Meerneunauge
GR Petrómýzon
J
P Lampreia-do-mar
YU Paklara morska

DK Havlampret havniøje
I Lampreda marina
N Havniøje
S Havsnejonøga
FI Merinahkiainen

E Lamprea de mar
IS Sæsteinsuga
NL Zeeprik
TR

853 SEAL

PHOQUE 853

Seals are captured to provide fur, sealskin, meal and oil; the most important species of fur seal is the PRIBILOF SEAL (*Callorhinus ursinus*) caught off Alaska; HAIR SEAL, the most important of which is the HARP SEAL (*Pagophilus groenlandicus*), are a valuable source of skins for leather, or of oil.

Les phoques sont chassés pour leur fourrure, leur peau, leur graisse; la plus importante des espèces à fourrure est le PHOQUE DE PRIBILOF (*Callorhinus ursinus*) capturé au large de l'Alaska.

L'espèce *Pagophilus groenlandicus* fournit les peaux (cuir) et l'huile.

D Robbe
GR Phocia
J Ottosei, azarashi
P Foca
YU Tuljan

DK Sæl
I Foca
N Sel
S Sål
FI Hylje

E Foca
IS Selir
NL Zeehond, rob
TR Fok, ayıbalığı

853.1 SEAL SHARK

SQUALE LICHE 853.1

Dalatias licha

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called DARKIE CHARLIE (U.K.)

Appelé aussi DARKIE CHARLIE (anglais)

In New Zealand name for the BLACK SHARK or
KITEFIN SHARK.

Belongs to the *Squalidae*.Appartient à la famille des *Squalidae*.

D
GR
J Yoroizame
P
YU

DK
I
N
S
FI Pas mrkalj

E Carocho
IS
NL Zwarte haai
TR

854 SEA PERCH

854

(i) General name for the family *Serranidae* (which also are designated by + GROUPER or + SEA BASS), but more particularly refer to *Epinephelus* spp., e.g. see + DUSKY SEA PERCH (*Epinephelus gigas*).

See + GROUPER and + SEA BASS.

(ii) In New Zealand refers to *Helicolenus* sp. (also called DEEP SEA PERCH) which belongs to the family *Scorpaenidae* (see + SCORPION-FISH and + ROCKFISH). This and related species of *Helicolenus* in New Zealand are also called SCARPEE and JOCK STEWART.

(iii) The name is also used for CUNNER which belongs to the family *Labridae* (see + WRASSE).

(i) Désigne de façon globale les espèces de la famille des *Serranidae* (+ MÉROU et + BAR) mais plus particulièrement les espèces *Epinephelus*, ex: voir + MÉROU (*Epinephelus gigas*).

Voir + MÉROU et + BAR.

(ii) En Nouvelle-Zélande se réfère à l'espèce *Helicolenus* sp. qui appartient à la famille des *Scorpaenidae* (voir + RASCASSE SCORPENE). Celle-ci et des espèces semblables d'*Helicolenus* en Nouvelle-Zélande sont aussi appelées SCARPEE ou JOCK STEWART (anglais).

(iii) Voir + LABRE (*Labridae*).

TR Levrek

855 SEA PIKE

855

Le nom "SEA PIKE" (anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + HAKE (*Merluccius merluccius*) belonging to the family *Gadidae*.
(ii) Name also used for + BARRACUDA (*Sphyrænidae*).

(i) + MERLU (*Merluccius merluccius*), de la famille *Gadidae*.
(ii) + BÉCUNE (*Sphyrænidae*).

856 SEA ROBIN

Name used in North America generally for fish of the family *Triglidae*, especially those belonging to the genus *Prionotus*.

See + GURNARD.

GRONDIN ou TRIGLE 856

Terme général désignant les poissons de la famille des *Triglidae*, et en particulier ceux appartenant au genre *Prionotus*.

Voir + GRONDIN.

857 SEASNAIL

Some of the *Liparis* spp. (see + SNAILFISH) in the Atlantic and Pacific are termed SEASNAIL in North America, e.g.

ATLANTIC SEASNAIL

STRIPED SEASNAIL

In South America the name SEASNAIL refers to *Concholepas concholepas*.

D Scheibenbäuche
GR
J Kusauo
P Lesma-do-mar
YU

DK Læbefisk
I
N Ringbuker
S Ringbuk
FI Limakala

LIMACE (Canada) 857

En France; LIPARIDE.

Certaines espèces *Liparis* de l'Atlantique et du Pacifique (Amérique du Nord).

Voir aussi + LOMPE.

Liparis atlanticus

LIMACE ATLANTIQUE
(Canada)

Liparis liparis

LIMACE BARRÉE
(Canada)

En Amérique du Sud "SEASNAIL" désigne l'espèce *Concholepas concholepas*.

858 SEA STICK (U.K.)

Herring salted at sea in barrels, repacked later on shore (obsolescent).

See also + SALTED ON BOARD.

D Kantjespackung
GR
J
P Arenque salgado a bordo
YU

DK
I
N Sjøpakket, ompakket
sild
S
FI Merellä tynnyrisuolattu silli

858

Harengs salés en mer, en barils, pour être reconditionnés à terre (préparation périmée).

Voir aussi + SALAGE À BORD.

E Arenque salado a bordo
IS
NL Omgepakte gezouten
haring
TR

859 SEA TROUT

(i)

(Freshwater/Atlantic – Europe/N. America)

In N. America, United Kingdom and Australia the non-migratory form is called BROWN TROUT.

Also called GALWAY SEA TROUT, ORKNEY SEA TROUT, ORANGE FIN, BLACKTAIL, FINNOCK, GILLAROO, PEAL, SEWIN, + WHITEFISH, WHITLING, HERLING, TRUFF, SCURF, BULL TROUT, MIGRATORY TROUT, RIVER TROUT, SALMON TROUT.

For marketing forms, see + TROUT.

D Meerforelle, Bachforelle
GR Péstrophá thalássis
J
P Truta marinha, truta sapeira
YU Pastrva

DK Havørred
I Trota di mare
N Sjøaure, sjøørret
S Öring
FI Taimen, meritaimen

TRUITE D'EUROPE 859

(i)

(Eaux douces/Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

Appelée aussi TRUITE BRUNE en Amérique du Nord en Australie et au R.U.

L'appellation TRUITE de MER est actuellement donné aux truites élevées en cage et en eau de mer. Mais ces truites sont la plus part du temps des truites arc-en-ciel, *Salmo irideus*.

Pour la commercialisation, voir + TRUITE.

E Trucha
IS Sjóbirtingur
NL Zeeforel, schotje
TR Deniz alası

(ii) In U.S.A. also used for + WEAKFISH (*Cynoscion* spp.) which belong to the family *Sciaenidae* (see + DRUM and + CROAKER).

950 SEA TRUMPET			<i>Eisenia bicyclis</i>			
(Japan)			(Japon)			
Seaweed.			Algue.			
D	Seetang		DK	Tang	E	Alga
GR			I	Alga	IS	
J	Arame		N		NL	
P	Alga		S		TR	Tirsi
YU			FI			

861 SEA URCHIN

OURSIN 861

			<i>ECHINUS</i> spp.		
(Cosmopolitan)			(Cosmopolite)		
In New Zealand the commercial species, commonly called KINA, is <i>Evechinus chloroticus</i> .			En Nouvelle-Zélande l'espèce commerciale, communément appelée KINA (anglais), est <i>Evechinus chloroticus</i> .		
			<i>HELIOCIDARIS</i> spp.		
			<i>STRONGYLOCENTROTUS</i> spp.		
			<i>PSEUDOCENTROTUS</i> spp.		
			etc.		

E.g., *Echinus esculentus*, *Paracentrotus livida*
Strongylocentrotus lividus, *Loxechimus albus*.

Salted gonads highly esteemed in Japan (see + SHIOKARA).
 Les gonades salées sont très appréciées au Japon (voir + SHIOKARA).

D	Seeigel	DK	Søpindsvin	E	Erizo de mar
GR	Achinós	I	Riccio di mare	IS	Ígulker
J	Uni	N	Krækeboller, sjøpinnsvin	NL	Zeeëgel
P	Ouriço-do-mar	S	Sjöborre	TR	Deniz kestanesi
YU	Morski jež, jestivi	FI	Merisiili		

862 SEAWEED

ALGUE 862

The three main classes are the:

- + RED ALGAE (*Rhodophyceae*)
- + BROWN ALGAE (*Phaeophyceae*)
- GREEN ALGAE (*Chlorophyceae*)

The first two groups are important commercially; the red algae are a source of + AGAR, + CARRAGEENIN, and are used for human food. The brown algae yield ALGIN, + LAMINARIN and + MANNITOL and are used for animal food and fertilizer.

See also + CARAGEEN, + IRISH MOSS, + DULSE, + LAVERBREAD, + ALGINIC ACID.

D	Alge, Tang	DK	Tang
GR	Phýkia	I	Alga marina
J	Kaiso	N	Tang og tare
P	Alga do mar	S	Alg
YU	Alge, morsko bilje	FI	Merilevä

Les trois classes principales sont:

- les + ALGUE ROUGE (*Rhodophyceae*)
- les + ALGUE BRUNE (*Phaeophyceae*)
- les ALGUE VERTE (*Chlorophyceae*)

Les deux premières sont commercialement importantes; les algues rouges fournissent l' + AGAR, et le + CARRAGHEEN, et sont utilisées pour la consommation humaine; les algues brunes (*Laminaria*, *Ascophyllum nodosum*) donnent L'ALGINE, LA + LAMINARINE et le + MANNITOL et sont employées comme aliment du bétail ou comme engrais.

Voir aussi + CARRAGHEEN, + MOUSSE D'IRLANDE, + DULSE, + LAVERBREAD, + ACIDE ALGINIQUE.

E	Alga marina
IS	Sæþörungur
NL	Zeewier
TR	Deniz yosunu

863 SEAWEED MEAL

POUDRE D'ALGUES 863

Raw material for animal feeding stuffs prepared from dried brown algae, particularly from *Ascophyllum nodosum*, *Fucus serratus*, *Fucus vesiculosus* (Norway, France, etc.).

Matière première pour l'alimentation du bétail à base d'algues brunes séchées en particulier d'*Ascophyllum nodosum*, *Fucus serratus*, *Fucus vesiculosus* (Norvège, France, etc.).

D	Alginat	DK	Tangmel	E	Harina de algas
GR		I	Farina d'alge	IS	Pangmjöl
J		N	Tangmel (Taremel)	NL	Zeewiermeel
P	Farinha de alga	S	Bladtångmjöl	TR	Deniz yosunu unu
YU	Brašno dobiveno od morskih alga	FI	Merileväjauhe		

Very small haddock.

Très petit églefin.

D		DK		E	
GR		I		IS	
J		N	Utsortert smáhyse	NL	Schelvis broed
P	Arinca miúda	S		TR	
YU		FI	Pieni kolja		

865 SEELACHS IN OEL (Germany)

Also called "SEELACHSSCHEIBEN IN OEL".

Product used as substitute for smoked salted salmon, usually made from + SALT-CURED coalfish (German: Seelachs), cod or pollack; salted sides or filets are sliced, lightly desalted, dyed, then lightly cold-smoked and packed in edible oil, in cans, glass jars or other containers.

SEMI-PRESERVE, also with preserving additives; has to be designated as "LACHSERSATZ" (SALMON SUBSTITUTE).

The cutting waste from the manufacture of the slices is also used ("SEELACHSSCHNITZEL IN OEL") and marketed the same way.

See + SALZFISCHWAREN (Germany),
+ OELPRÄSERVEN (Germany).

D	Seelachs in oel	DK	Sølaks
GR		I	Falso salmone affumicato
J		N	Seilaks, lakseerstatning
P	Sucedâneo de salmão fumado	S	Havslax i olja
YU		FI	Turska-tai seitisiivuja öljyssä

SEELACHS IN OEL (Allemagne) 865

Appelé aussi "SEELACHSSCHEIBEN IN OEL".

Produit de remplacement du saumon salé et fumé, et généralement du lieu noir salé (voir + POISSON SALÉ) ou de la morue; les côtés ou filets sont coupés en tranches, légèrement des-salés, colorés, puis fumés légèrement à froid et mis en boîtes ou en bocaux ou autres récipients, dans de l'huile.

SEMI-CONSERVE, également avec adjonction d'antiseptiques; doit être étiqueté "LACHS-ERSATZ" (SUCCÉDANÉ DE SAUMON).

Les chutes provenant du découpage en tranches sont également utilisées ("SEELACHS-SCHNITZEL IN OEL") et commercialisées de la même manière.

Voir + SALZFISCHWAREN (Allemagne),
+ OELPRÄSERVEN (Allemagne).

E	Sucedaneo de salmon ahumado
IS	Sjólax
NL	Namaakzalm
TR	

866 SEER

Scomberomorus commersoni

(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

Also called DEIRAK, BARRED SPANISH MACK-EREL, CYBIUM, COMMERSON'S MACKEREL.

See + KINGMACKEREL.

Voir + THAZARD.

D	Indische Königsmakrele	DK		E	
GR		I	Maccarello spagnolo	IS	
J	Yokoshimasawara	N		NL	
P	Serra-tigre	S		TR	
YU		FI	Juovamakrilli		

867 SEI-WHALE

Balaenoptera borealis

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Balaenoptera edeni

(BRYDE'S WHALE)

Also called POLLACK WHALE, COALFISH WHALE, RUDOLPH'S RORQUAL.

RORQUAL DE RUDOLF 867

See also + WHALE.

Voir aussi + BALEINE.

D	Seiwal	DK	Seihval	E	Ballena boba
GR	Phalaena	I	Balenottera boreale, balenottera artica	IS	Sandreyður
J	Iwashikujira	N	Seihval	NL	Noorse vinvis
P	Baleia boreal, Rorqual-boreal	S	Sejval	TR	
YU	Kit	FI	Seitivalas		

868 SEMI-PRESERVES

Semi-preserves are products consisting mainly of fish or fish products or other marine animals stabilized for a limited period by appropriate treatment and sealed in containers, light tight under normal pressure or not sealed in containers, the shelf-life being extended by + CHILL STORAGE.

Fish which is only dried, salted, smoked or frozen and raw material for further processing is excluded from this definition (OECD Sanitary Regulations).

Distinguish from + CANNED FISH.

There is a wide variety of semi-preserved fish products; preserving additives may be added; e.g. MARINADE, + KOCHFISCHWAREN, + BRATFISCHWAREN, + ANCHOSEN, + DELICATESSEN PRODUCTS, + CAVIAR, + CAVIAR SUBSTITUTES.

In Germany also + PASTEURIZED FISH and + SALZFISCHWAREN are included under this definition.

D Halbkonserven
GR
J
P Semi-conservas
YU

DK Halvkonserves
I Semi-conserve
N Halvkonserv
S Kylkonserver
FI Puolisäilyke

E Semi-conservas
IS Niðurlagður fiskur
NL Halfconserven
TR

SEMI-CONSERVES 868

Les semi-conserves sont des produits préparés principalement avec du poisson ou des morceaux de poisson et autres animaux marins, stabilisés pour un temps limité par un traitement approprié et qui peuvent être mis dans des récipients relativement étanches sous pression normale; la durée d'entreposage pouvant être prolongée par un + STOCKAGE PAR REFRIGÉRATION.

Le poisson qui est simplement séché, salé, fumé ou congelé et la matière première destinée à un traitement ultérieur ne sont pas compris dans cette définition (Projet de réglementations sanitaires de l'O.C.D.E.).

Ne pas confondre avec + CONSERVES.

Il existe une grande variété de semi-conserves de poisson; des antiseptiques peuvent y être ajoutés; voir: + MARINADE, + KOCHFISCHWAREN, + BRATFISCHWAREN, + ANCHOSEN, + DELICATESSEN, + CAVIAR et + SUC-CÉDANÉS DE CAVIAR.

En Allemagne, le + POISSON PASTEURISÉ et les + SALZFISCHWAREN sont compris dans cette définition.

869 SEVENTY-FOUR

(S. Africa)

SPARIDAE

Polysteganus undulosus

(Afrique du Sud)

DENTÉ MACULÉ 869

870 SEVICHE

Fish cured by marinating in sour lemon juice; species mostly used: + CORVINA (type of + DRUM).

In Peru, CEVICHE.

I Sevici

SEVICHE 870

Poisson mariné dans du jus de citron; espèce généralement utilisée: + CORVINA (de l'ordre des + SCIAENIDÉS).

Au Pérou, CEVICHE.

871 SEVRUGA

(Caspian Sea)

See + STURGEON.

D Sternhausen
GR
J
P Esturjão estrelado
YU Pastruga

Acipenser stellatus

(Mer Caspienne)

Voir + ESTURGEON.

DK
I Storione stellato
N
S Stjärnstör sevruga
FI Tähtisampi

ESTURGEON ÉTOILÉ 871

E
IS
NL
TR Mersin

ALOSA spp.

- (i) Shads are also called KING OF THE HER- (i)
RING.

Pomolobus pseudoharengus or/ou *Alosa pseudoharengus*

- (a) + ALEWIFE
(Atlantic/Freshwater – N. America)

- (a) + ALOSE GASPAREAU
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Alosa alosa

- (b) + ALLIS SHAD
(N. Atlantic – Europe)

- (b) + ALOSE VRAIE
(Atlantique Nord – Europe)

Alosa sapidissima

- (c) + AMERICAN SHAD
(Atlantic/Pacific/Freshwater)

- (c) + ALOSE SAVOUREUSE
(Atlantique/Pacifique/Eaux douces)

Alosa fallax fallax

- (d) + TWAITE SHAD
(Atlantic)

- (d) + ALOSE FEINTE
(Atlantique)

Alosa fallax nilotica

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Pomolobus aestivalis or/ou *Alosa aestivalis*

- (e) BLUEBACK HERRING
(Atlantic/Freshwater – N. America)

- (e) ALOSE D'ÉTÉ
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Also called SHAD HERRING.

Pomolobus mediacris or/ou *Alosa mediacris*

- (f) HICKORY SHAD
(Atlantic – N. America)

- (f) ALOSE MATTE
(Atlantique – Amérique du Nord)

D Maifisch, Alse (b)
GR Frissa, sardellomána
J

DK Majsild, stamsild
I Alaccia, alosa
N Maisild, stamsild

E Alosa
IS Augnasild
NL Meivis (b) Elft
(d) tint

P (b) Sável
(d) Savelha
YU Lojka, Ščepa

S (b) Majfisk, stamsill
(c) Shad
FI Kantasilli

TR

For (a) to (d) and their marketing forms see under these entries.

Pour (a) à (d) et leur commercialisation voir les différentes rubriques.

DOROSOMA spp.

- (ii) Shads may also refer to freshwater and anadromous *Clupeidae*, for example: + MENHADEN (*Brevoortia* spp.) or:

- (ii) Peuvent désigner aussi certaines espèces de *Clupeidae* d'eau douce, ex.:

Dorosoma cepedianum

- (a) + GIZZARD SHAD
(Atlantic/Freshwater – N. America)

- (a) + ALOSE À GÉSIER
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Dorosoma petenense

- (b) THREADFIN SHAD
(Atlantic /Freshwater – N. America)

- (b)
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

873 SHAGREEN

PEAU DE CHAGRIN 873

Pieces of rough leather made from skins of SHARK and DOGFISH, especially *Squatina* spp. (ANGEL SHARK); occasionally used for rasping and polishing.

Cuir grenu fait avec les peaux des REQUIN et AIGUILLAT, en particulier des espèces *Squatina*; parfois utilisé pour poncer et polir le bois.

D Chagrin
GR
J Same-yasuri, kawa-yasuri
P Pele de tubarão
YU Koža morskog psa, šagrin

DK
I Pelle di zigrino
N
S
FI Hainnahkashagriini

E
IS Skrápur
NL Ruw haaienleer
TR

Raja fullonica

(N. Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique Nord/Méditerranée)

Also called FULLER'S RAY.

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

D Chagrinroche**DK** Gøgerokke**E** Raya cardadora**GR** Salah, raia**I** Razza spinosa**IS****J****N** Nebbskate**NL** Kaardrog**P** Raia pregada**S** Gökrocka**TR** Valoz**YU** Raža crnopjega**FI** Käkirausk

875 SHAKEII (Taiwan)

SHAKEII (Formose) 875

Whole or gutted fish boiled in brine.

Poisson entier ou vidé, bouilli dans une saumure.

See also + PLA THU NUNG (Thailand).

Voir aussi + PLA THU NUNG (Thaïlande).

876 SHARK

REQUIN 876

The name SHARK generally refers to about 350 species in about 30 families, grouped into 8 orders: i.e., *Hexanchiformes* (frilled and cow sharks), *Squaliformes* (dogfish sharks), *Pristiophoriformes* (saw sharks), *Squatiniiformes* (angelsharks), *Heterodontiformes* (bullhead sharks), *Orectolobiformes* (carpet sharks), *Lamniformes* (mackerel sharks), and *Carchariniiformes* (ground sharks).

The name + DOGFISH is applied to some of the smaller sharks, notably in the family *Squalidae* (spiny dog-fishes) in the *Squaliformes*, and in the families *Scyliorhinidae* (more generally called catsharks) and *Triakidae* (smooth dogfishes) in the *Carchariniiformes*.

The main shark families are listed under individual entries as follows:

Le nom REQUIN se réfère généralement à environ 350 espèces dans environ 30 familles, groupées en 8 ordres: *Hexanchiformes* (requin à collerette, requin vache), *Squaliformes* (chien de mer), *Pristiophoriformes* (requin scie), *Squatiniiformes* (anges de mer), *Heterodontiformes* (requins dormeurs), *Orectolobiformes* (requin carpe), *Lamniformes* (requin taupe), *Carchariniiformes*.

Le nom DOGFISH (anglais) s'applique à certains requins plus petits, notamment dans la famille des *Squalidae* (squales) des *Squaliformes*, et dans les familles *Scyliorhinidae* (plus généralement appelés roussettes) et des *Triakidae* (émissoles) dans les *Carchariniiformes*.

Les principales familles de requins sont répertoriées séparément comme suit:

LAMNIDAE

(i) + MACKEREL SHARK

(i) + REQUIN TAUPE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

includes the + PORBEAGLE (*Lamna* spp.)et comprennent les + TAUPE (*Lamna* spp.)

CARCHARHINIDAE

(ii) + REQUIEM SHARK

(ii) + REQUIN TIGRE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

SPHYRNIDAE

(iii) + HAMMERHEAD SHARK

(iii) + REQUIN-MARTEAU

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

SQUATINIDAE

(iv) + ANGEL SHARK

(iv) + ANGE DE MER

(Atlantic/Pacific)

(Atlantique/Pacifique)

CHLAMYDOSELACHIDAE

(v) + FRILL SHARK

(v) + REQUIN LEZARD

(Widespread)

(Etendu)

CARCHARIIDAE

(vi) + SAND SHARK

(vi) + REQUIN-TAUREAU

(Atlantic)

(Atlantique)

ORECTOLOBIDAE

(vii) + NURSE SHARK

(vii) + REQUIN NOURRICE

(Atlantic)

(Atlantique)

CETORHINIDAE

(viii) + BASKING SHARK

(viii) + REQUIN PELERIN

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

[CONTD.]

ALOPIIDAE

(ix) + THRESHER SHARK
(Cosmopolitan)

(ix) + REQUIN RENARD
(Cosmopolite)

PRISTIOPHORIDAE

(x) SAW SHARK
(Widespread)

(x) REQUIN-SCIE A NEZ COURT
(Etendu)

In North America, species of the family *Squalidae* are generally called DOGFISH SHARK (see + DOGFISH); species of the family *Scyliorhinidae*: CAT SHARK (see + BROWN CAT SHARK), and species of the family *Hexanchidae*: COW SHARK (see + SIXGILL SHARK).

En Amérique du Nord, les espèces de la famille *Squalidae* sont généralement appelées CHIEN DE MER (voir + AIGUILLAT), les espèces de la famille *Scyliorhinidae*: + REQUIN-TAPIS; pour la famille des *Hexanchidae*, voir + REQUIN-GRISET.

Commercial uses are similar for many sharks and can be summarised as follows:

Les utilisations commerciales, communes aux différentes espèces, peuvent se résumer comme suit:

Fresh: whole, gutted, or divided into skinned pieces; slices of fillet; also for + KAMABOKO and + HAMPEN (Japan).

Frozen: as fresh.

Dried: after broiling (YAKIZAME) or salting (TARE) (Japan); fermented and partly dried (Iceland).

Frais: entier, vidé; ou en morceaux sans peau; tranches de filet; sert aussi à la fabrication du + KAMABOKO et du + HAMPEN (Japon).

Congelé: comme frais.

Séché: après cuisson (YAKI-ZAME) après salage (TARE) (Japon); fermenté et partiellement séché (Islande).

Bones: see + MEIKOTSU (Japan).

Smoked: fillets; hot-smoked pieces.

Salted: fillets, or pieces of fillet, brined and packed in dry salt in a container; left in resulting pickle for about a week, then sun-dried (Central America, Pacific).

Os: voir + MEIKOTSU (Japon).

Fumé: filets; morceaux fumés à chaud.

Salé: filets ou morceaux de filet, saumurés et mis dans un récipient avec du sel sec; laissés à macérer dans la saumure ainsi formée à macérer dans la saumure ainsi formée pendant environ une semaine, puis séchés au soleil (Amérique centrale, Pacifique).

Fins: salted, sun-dried and pressed into bales; used to prepare shark's fin soup which may be canned (far East); simply dried (FUKAHIRE) or boiled and used to make soup (TAISHI).

Ailerons: salés, séché au soleil et pressés en bal-lots; utilisés pour préparer le potage aux ailerons de requin qui peut être mis en conserve (Extrême-Orient); seulement séchés (FUKAHIRE) ou cuits à l'eau pour la préparation du potage (TAISHI).

Oil: Liver oil.

Hulle: Huile de foie.

See also under individual species.

Voir aussi les espèces individuelles.

D	Haifisch, Hai	DK	Haj
GR	Skylópsaro-karcharias	I	Squalo
J	Same, fuka	N	Hai
P	Tubarão	S	Haj
YU	Morski pas	FI	Hai

E	Tiburone
IS	Hákarl
NL	Haai
TR	Köpek baliği

See also under the individual items.

Voir aussi les rubriques individuelles.

877 SHARP FROZEN FISH

Fish that has been frozen usually by laying it out in a low temperature cold store or on refrigerated shelves; has no precise definition and its use should be discouraged.

See + FROZEN FISH.

POISSON CONGELÉ 877

Poisson congelé par entreposage dans une cham-bre froide à basse température ou sur une plaque froide; cette méthode n'est pas définie de manière plus précise et son emploi doit être déconseillé.

Voir + POISSON CONGELÉ.

D	Gefrierfisch	DK		E	Pescado congelado
GR		I	Pesce surgelato	IS	
			all'aria		
J	Teion reitô-gyo	N		NL	Langzaam bevroren vis
P	Peixe congelado	S		TR	Derin dondurulmuş balık
YU	Brzo smrznuta riba	FI	Jäädytetty kala		

Rhizoprionodon terraenovae

(a) ATLANTIC SHARPNOSE SHARK

(a) REQUIN AIGUILLE GUSSI

Also called NEWFOUNDLAND SHARK.

Rhizoprionodon longurio

(b) PACIFIC SHARPNOSE SHARK

(b) REQUIN BIRONCHE

Belong to the family *Carcharhinidae* (see
+ REQUIEM SHARK).De la famille des *Carcharhinidae* (voir
+ REQUIN TIGRE).D
GR
J
P Tubarão-terranova
YUDK
I Squalo di terranuova
N
S
FIE
IS
NL
TR

879 SHARPNOSE SKATE

RAIE VOILE 879

Raja lintea

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

See also + SKATE and + RAY.

Voir aussi + RAIE.

D Weissroche
GR
J
P Raia-nevoeira
YUDK Hvidrokke
I Razza bianca atlantica
N Hvitskate
S Blaggarnsrocka, vitrocka
FI ValkorauskuE
IS Hviskata
NL
TR

880 SHARP-TOOTHED EEL

MORENESOCE DAGUE 880

Muraenesox cinereus

(Japan)

(Japon)

Highly esteemed as food in Japan; marketed
fresh or alive, also used for + RENSEI-HIN.Très appréciée au Japon; commercialisée
fraîche ou vivante; sert aussi à la préparation du
+ RENSEI-HIN.D Hechtmuräne
GR
J Hamo
P Congro bicudo do Japão
YUDK
I Murena del Giappone
N
S Grå knivtandsål
FI HaukiankeriasE
IS
NL
TR

881 SHEEPSHEAD

MALACHIGAN D'EAU DOUCE 881

Name used for different species:

Aplodinotus grunniens

(i) FRESHWATER DRUM

(i)

(Freshwater – N. America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Belonging to the *Sciaenidae* (see
+ CROAKER and + DRUM). Also called
WHITE or + SILVER PERCH.De la famille des *Sciaenidae* (voir + TAM-
BOUR).*Archosargus probatocephalus*

(ii) SHEEPSHEAD

(ii) RONDEAU MOUTON

(Atlantic – N. America)

(Atlantique/Amérique du Nord)

Belongs to the family *Spargidae* (see + SEA
BREAM and + DRUM).*Pimelometopon pulchrum*

(iii) CALIFORNIA SHEEPSHEAD

(Pacific – N. America)

Belonging to the family *Labridae* (see
+ WRASSE).

882 SHELF STOWAGE

Stowage at sea of white fish laid side by side and head to tail, belly downwards in single layers on 5 to 10 cm of ice, but with no ice among or on top of the fish.

See also + BULK STOWAGE, + BOXED STOWAGE.

D Blanklagerung,
Blankstauung
GR
J
P Armazenagem em
camadas
YU

DK
I Stivaggio a strati
N
S Stuvning i hyllor
FI

STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES 882

Entreposage en mer de poissons (maigres) placés côté à côté, tête-bêche, sur le ventre, en une seule couche, sur 5 à 10 cm de glace sans les en rouvrir.

Voir aussi + STOCKAGE EN VRAC et + STOCKAGE EN CAISSES.

E
IS Hillulagning
NL Opslag in koeën
TR

883 SHELLFISH PASTE

Shellfish meats, salted, finely ground and allowed to ferment; spices and colouring may be added; see under individual species.

See also + FISH PASTE.

D Paste von Schalen-
und Weichtieren
GR
J
P Pasta de moluscos
e crustáceos
YU Pasta od školjkaša i rakova

DK Skaldyrpasta
I Pasta di molluschi o
di crostacei
N Skaldyrpostei
S Skaldjurspastej
FI Rapu- ja simpukkatahna

PÂTE DE MOLLUSQUES 883
ET CRUSTACÉS

Chair de mollusques et crustacés, salée, finement broyée, fermentée éventuellement additionnée d'épices et de colorants; voir les espèces individuelles.

Voir aussi + PÂTE DE POISSON.

E Pasta de mariscos
IS
NL Pastei van schaal
en weekdieren
TR Kabuklu balik macunu

884 SHELLS

Shells of:

- (a) marine molluscs and
- (b) crustaceans

can be used after grinding as addition to poultry and other animal foods or as a source of industrial CALCIUM CARBONATE; shells with pearl-like linings are used ornamentally, often cut and polished, also for shell buttons (KAIBOTAN – Japan); shells are also a source of CHITIN, GLUCOSAMINE and other pharmaceutical chemicals.

In French "SHELLED" is translated as "DÉCOQUILLÉS" for molluscs and "DÉCORTIQUÉS" for crustaceans.

D Schalen von:
(a) Muscheln
(b) Krebsen
GR Kelyphi ostrákou
J (a) Kaigara, (b) Kara
P Conchas e carapaças
YU Školjka

DK Skalle
I Conchiglie carapaci
di crostacei
N Skjell, skall
S Skäl
FI Kuoret

COQUILLES ET CARAPACES 884

- (a) Les coquilles de mollusques marins et
- (b) les carapaces de crustacés

peuvent être ajoutées, après broyage, aux aliments du bétail et des volailles, ou sont utilisées comme source industrielle de CARBONATE DE CALCIUM; les coquilles nacrées servent d'ornement, après découpage et polissage, et dans la fabrication de boutons (KAIBOTAN – Japon); les carapaces fournissent la CHITINE, la GLUCOSAMINE et autres produits chimiques.

Les termes "DÉCOQUILLÉS" pour les mollusques et "DÉCORTIQUÉS" pour les crustacés, se traduisent tous deux en anglais par "SHELLED".

E (a) Conchas,
(b) Caparazones
IS Skeljar, kuðungar
NL Schelpen, pel
TR Kabuk

885 SHIDAL SUTKI (India)

Sun dried fish (+ SUTKI) immersed in water, drained and packed with fish oil in containers which are buried in the ground for several months.

SHIDAL SUTKI (Inde) 885

Poisson séché au soleil (+ SUTKI), plongé dans de l'eau, égoutté et mis, avec de l'huile de poisson, dans des récipients qui seront enterrés pendant plusieurs mois.

Aspitigla obscura or/ou *Chelidonichthys obscura*

(Mediterranean/Atlantic)

(Méditerranée/Atlantique)

Also called LANTHORN GURNARD, OFFING GURNARD, LONG-FINNED GURNARD, SMOOTHSIDES.

See also + GURNARD.

Voir aussi + GRONDIN.

D Knurrhahn

DK

E Lluerna

GR Kapóni

I Capone gavotta,
capone negro

IS

J

N Langfinnet knurr

NL

P Cabra de bandeira

S

TR Kirlangiç

YU Lastavica barjaktarka,
kokun

FI Töyhtökurnusimppu

887 SHIOBOSHI (Japan)

SHIOBOSHI (Japon) 887

Also called ENKAN-HIN or SHIOBOSHI-HIN.

Appelé encore ENKAN-HIN ou SHIOBOSHI-HIN.

Product dried after soaking in salt water or dry salt. Whole or split fish such as sardine, anchovy, round herring, cod, mackerel, pollack, horse mackerel, saury, blanquillo, yellowtail, etc. are used.

Produit séché après trempage à l'eau salée ou salage à sec. Poissons (entiers ou tranchés) tels que sardine, anchois, shadine, cabillaud, maquereau, lieu, chinchard, orphie, sérieole, etc. sont utilisés.

Term "Shioboshi" is usually subjoined by the name of the fish, e.g. SHIOBOSHI-AJI (from horse-mackerel or mackerel scad), SHIOBOSHI-IWASHI (from sardine and allied species), or SHIOBOSHI-SAMMA (from saury).

Le terme "Shioboshi" est généralement suivi du nom du poisson utilisé, ex.: SHIOBOSHI-AJI (avec le chinchard ou faux maquereau), SHIOBOSHI-IWASHI (avec des sardines ou espèces voisines), ou SHIOBOSHI-SAMMA (avec le samma).

See + DRIED SALTED FISH.

Voir + POISSON SALÉ SÉCHÉ.

888 SHIOKARA (Japan)

SHIOKARA (Japon) 888

Fermented fish product made from squid or guts of skipjack; also other species; brown, salty viscous paste made by fermenting the raw material with salt in containers for up to a month; product packed in glass or plastic containers; e.g. KATSUO-SHIOKARA (skipjack viscera), IKA-SHIOKARA (viscera and meat slices of squid), KAKI-SHIOKARA (oyster meat and viscera), UNI-SHIOKARA (ovary of sea urchin).

Produit de poisson fermenté fait avec du calmar ou des viscères de listao; pâte visqueuse, brune et salée, obtenue par fermentation de la matière première avec du sel pendant environ un mois; le produit est mis en récipients de verre ou de plastique; ex.: KATSUO-SHIOKARA (avec des viscères de thonine), IKA-SHIOKARA (viscères et tranches de calmar), KAKI-SHI-OKARA (viscères et chair d'huîtres), UNI-SHIOKARA (ovaires d'oursins).

889 SHIRAUO ICEFISH

DOROME 889

SALANGICHTHYS spp.

(Japan)

(Japon)

Marketed fresh or boiled.

Commercialisé frais ou cuit à l'eau.

J Shirauo

890 SHORE CURE

SALAGE À TERRE 890

- (i) Salt curing of fish on shore as opposed to + SALTED ON BOARD.
- (ii) In North America light salted Kench cured cod, hard dried to a content of 32–36% moisture and containing about 12% salt.

- (i) Salage du poisson à terre, par opposition à + SALAGE À BORD.
- (ii) En Amérique du Nord, s'applique à la morue légèrement salée à sec, séchée à une teneur en eau de 32 à 36%, et contenant environ 12% de sel.

See also + KENCH CURE, + SALT COD.

Voir aussi + SALAGE À SEC, + MORUE SALÉE.

D Landsalzung

DK Landsaltet (fisk)

E

GR

I Baccalà san giovanni

IS

J

N

NL Walgezouten vis

P Salga em terra

S Landsaltning

TR Baliği sahilde isleme

YU

FI Suolaus maalla

891 SHOTTSURU (Japan)

+ FERMENTED FISH SAUCE produced by pickling sandfish with salt and malted rice.

Similar products IKANAGO-SHOYU (from sand lance), IKA-SHOYU (from sardine), KAKI-SHOYU (from oyster) etc.

SHOTTSURU (Japon) 891

+ SAUCE DE POISSON FERMENTÉ à base de *Trichodontidae* (voir + SANDFISH) salés à sec, avec du riz malté.

Produits semblables: IKANAGO-SHOYU (à base de lançons), IKA-SHOYU (à base de sardines), KAKI-SHOYU (à base d'huîtres) etc.

892 SHREDDED COD (U.K.)

Small pickle cured cod, or trimmings obtained in boneless cod preparation, reduced to small fibres in shredding machine and dried; also called FLAKED COD FISH, FLUFF, DESICCATED CODFISH, FIBRED CODFISH, SKRIGGLED CODFISH.

Similar product in Japan is + SOBORO (also from other species).

MORUE EN FIBRES 892

Petite morue saumurée, ou retailles de morue désarêtées réduites en petites fibres par une machine à effilocheur, puis séchées.

Produit semblable au Japon: le + SOBORO (avec d'autres poissons également).

D
GR
J

P Bacalhau feito em tiras
YU

DK
I Fiocchi di baccalà
N

S
FI

E
IS Tættur saltfiskur
NL Gedroogde, gezouten, kabeljauwreepjes
TR

893 SHRIMP

The terms SHRIMP and + PRAWN are often used indiscriminately, but commercially shrimp refer to the small species; though the name shrimp is used also in connection with various species of the families *Pandalidae*, *Peneidae* and *Palaemonidae*, it particularly refers to the family *Crangonidae*.

In the U.K. the designation SHRIMP may be used for all species regardless of count (see + PRAWN).

The names + BROWN SHRIMP, + PINK SHRIMP and + WHITE SHRIMP are used for various species, see under these individual entries; see also + COMMON SHRIMP.

Other species are for example:

(a) SAND SHRIMP
(Atlantic - N. America)

(b) BAY SHRIMP

(Pacific - N. America)

(c) SIDE-STRIPE SHRIMP
(N.E. Pacific - N. America)
Also called GIANT RED SHRIMP.

(d) SPOT SHRIMP
(Pacific - N. America)

Crangon septemspinosus

(a) CREVETTE SABLE
(Atlantique - Amérique du Nord)

Crangon franciscorum
Crangon nigricauda
Crangon nigromaculata

(b) CREVETTE CALIFORNIENNE
CREVETTE QUEUE NOIRE
CREVETTE BAIE
(Pacifique - Amérique du Nord)

Pandalopsis dispar or/ou *Pandalus dispar*

(c) CREVETTE À FLANCS RAYÉS
(Pacifique N-E - Amérique du Nord)

Pandalus platyceros

(d) CREVETTE TACHE
(Pacifique - Amérique du Nord)

CREVETTE 893

Les terms SHRIMP et + PRAWN sont souvent utilisés l'un pour l'autre, mais commercialement "shrimp" désigne les espèces plus petites de différentes familles, dont les *Pandalidae*, *Peneidae* et *Palaemonidae*, mais tout particulièrement de la famille des *Crangonidae*.

En G.B. le nom SHRIMP (anglais) peut être utilisé pour tous les espèces de crevettes quelque soit leurs tailles.

Voir aussi les + CREVETTE GRISE, + CREVETTE ROSE et + CREVETTE AMÉRICAINE qui se réfèrent à différentes espèces.

D'autres espèces sont par exemple:

[CONTD.]

- (e) COON-STRIFE
(N. Pacific – N. America/U.S.S.R.)

- (f) HUMPY SHRIMP
(N. Pacific – N. America/U.S.S.R.)

- (g) GRASS SHRIMP
(Atlantic – N. America)

- (h) BLUE SHRIMP
(Pacific – Central America)

- (j) BRAZILIAN SHRIMP
(Atlantic/Mexican Gulf – America)

- (k) ROYAL RED SHRIMP
(Atlantic/Mexican Gulf – America)

- (l) ROCK SHRIMP
(Atlantic/Mexican Gulf – America)

Main ways of marketing:

Live:

Fresh: in shell, with or without heads, uncooked or cooked; shelled, cooked or raw; cooked, potted in butter; breaded meats, raw or cooked; shrimp mostly landed cooked.

Frozen: frozen shelled, uncooked or cooked; cooked, potted in butter; uncooked tails in shell; uncooked shelled tails in butter; breaded meats, raw or cooked.

Smoked: shelled, washed, boiled in brine, cold-smoked on trays and packed in glass either dry or with vegetable oil; unshelled, headed, brined, cooked and cold-smoked.

Dried: cooked and naturally dried in shell, sometimes dyed (Japan), then shelled; + FREEZE-DRIED meats.

Canned: shelled meats in brine; or dry; smoked meats; brined cooked meats in evacuated containers; unprocessed.

Pasteurised or semi-preserved: vinegar cured; shelled meats cooked in salt and vinegar solution, packed in jars with vinegar solution and spices; also in jelly.

Salted: shelled, cooked meat mixed with mayonnaise.

Paste: shrimp only, or with salmon; smoked shrimp; in can or jar.

Soups and prepared dishes: shrimp bisque, shrimp Créole, shrimps in mayonnaise, etc.; usually canned.

Meal: made from shrimp + BRAN (U.S.A.).

See also + PRAWN.

D Garnele, Krabbe
GR Garida
J Ebi
P Camarão, gamba
YU Kozica

Pandalus hypsinotus

- (e) CREVETTE À FRONT RAYÉ
(Pacifique Nord – Amérique du Nord/U.R.S.S.)

Pandalus goniurus

- (f) CREVETTE GIBBEUSE
(Pacifique Nord – Amérique du Nord/U.R.S.S.)

Palaemonetes vulgaris

- (g) BOUQUET DES MARAIS
(Atlantique – Amérique du Nord)

Penaeus stylirostris

- (h) CREVETTE BLEUE
(Pacifique – Amérique centrale)

Penaeus brasiliensis

- (j) CREVETTE ROYALE ROSE
(Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique)

Pleoticus robustus or/ou *Hymenopenaeus robustus*

- (k) SALICOQUE ROYALE ROUGE
(Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique)

Sicyonia brevirostris

- (l) BOUCOT OVETGERNADE
(Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique)

Différentes formes de commercialisation:

Vivant:

Frais: en carapace, avec ou sans tête, cru ou cuit; décortiqué, cuit ou cru; cuit, et mis en pots avec du beurre; chair panée, crue ou cuite; généralement les crevettes arrivent à terre déjà cuites.

Congelé: décortiqué, cru ou cuit; cuit, mis en pots dans du beurre; queues crues en carapace; queues décortiquées additionnées de beurre; chairs panées, crues ou cuites.

Fumé: décortiqué, lavé, cuit au courtbouillon, fumé à froid sur claies et mis en bocaux tel quel, ou avec de l'huile végétale; en carapace, étêté, saumuré, cuit et fumé à froid.

Séché: cuit et séché à l'air puis décortiqué, parfois teint (Japon); chairs déshydratées (voir + CRYODESSICATION).

Conserved: chairs en saumure ou au naturel; chairs fumées; chairs saumurées emballées sous vide; non-traitées.

Pasteurisé ou semi-conserved: traité au vinaigre; chairs cuites au court-bouillon, mises en bocaux dans la solution vinaigrée et épicée; également en gelée.

Salé: queues décortiquées et cuites, mélangées à de la mayonnaise.

Pâte: crevettes seules, ou avec du saumon; crevettes fumées; en boîtes ou bocaux.

Soupes et plats cuisinés: bisque de crevettes, crevettes à la créole, crevettes à la mayonnaise, etc., généralement en boîtes.

Farine: faite avec les carapaces (E.U.).

DK Reje
I Gamberetto, gambero
N Reke
S Råka
FI Katkarapu

E Quisquilla, camarón
IS Raekja
NL Garnaal
TR Karides

- (i) *Scomberomorus sierra* (Pacific – U.S.A.), see + KING MACKEREL.
Belongs to the family *Scombridae*; also used for some other *Scomberomorus* spp., e.g., + KINGFISH (i).
- (ii) *Thyrsitops lepidopodea* (Pacific/Atlantic – Chile/Argentine).
Also called CABALLA BLANCA, WHITE SNAKE MACKEREL.
Belonging to the family *Gempylidae* (see + SNAKE MACKEREL).

- Le nom "SIERRA" (anglais) s'applique aux espèces suivantes:
- (i) *Scomberomorus sierra* ou *Scomberomorus cavalla* (voir + THAZARD).
De la famille des *Scombridae*.
- (ii) *Thyrsitops lepidopodea* (Pacifique/Atlantique – Chili/Argentine)
De la famille des *Gempylidae* (voir + ESCOLIER, + THYRSITE).

895 SILD (Scandinavia)

Scandinavian name for herring; in the U.K. and other countries applied to small herring and sprat, when canned.

Marketed:

Canned: in olive or other edible oil and in sauces, mainly tomato sauce.

Smoked: hot or cold smoked.

Vinegar cured: like + MARINADE.

See also + KRONSDARDINER, + HERRING, + SARDINE.

- | | | | |
|----|-----------------|----|--------|
| D | Sild, Silling | DK | Sild |
| GR | | I | Aringa |
| J | Konishin | N | Sild |
| P | Pequeno-arenque | S | Sill |
| YU | | FI | Silli |

SILD (Scandinavie) 895

Nom scandinave pour le hareng; au Royaume-Uni et dans d'autres pays s'applique aux petits harengs et sprats quand ils sont conservés.

Commercialisé:

Conserve: à l'huile d'olive ou autre, en sauces, notamment à la sauce tomate.

Fumé: à chaud ou à froid.

Au vinaigre: comme les + MARINADE.

Voir aussi + KRONSDARDINER, + HARENG, + SARDINE.

- | | |
|----|---------|
| E | Arenque |
| IS | Sild |
| NL | Haring |
| TR | |

896 SILVER CURED HERRING

Very heavily salted, mild smoked, old-fashioned + BLOATER (U.K.) (+ PALE SMOKED RED); also used to describe herring less heavily salted and smoked than + RED HERRING (U.K.); in Netherlands SILVER HERRING is hard dried, salted herring, not smoked.

+ CRAQUELOT à l'ancienne manière, très fortement salé, légèrement fumé (voir + PALE SMOKED RED); désigne aussi le hareng moins fortement salé et fumé que le + HARENG ROUGE (Grande-Bretagne); dans les Pays-Bas, le SILVER HERRING est fortement salé et séché, mais non fumé.

- | | | | | | |
|----|--------------------------------------|----|-------------------|----|---|
| D | | DK | | E | Arenque fuertemente salado y med. ahumado |
| GR | | I | Aringhe argentate | IS | Mjög harðsöltuð léttreykt sild |
| J | | N | Lettrokt | NL | Zilverharing, gedroogde steuharing |
| P | Arenque muito salgado e pouco fumado | S | | TR | |
| YU | | FI | | | |

896.1 SILVER DORY

- (Family *Zeidae*)
- (a) Name used in Australia and New Zealand;
- (b) Name sometimes used for the MIRROR DORY (*Zenopsis nebulosus*) of the Indo-Pacific.

Cyttus novaezelandiae
Cyttus australis

- (Famille des *Zeidae*)
- (a) Nom utilisé en Australie et Nouvelle-Zélande;
- (b) Nom quelquefois utilisé pour MIRROR DORY (anglais) (*Zenopsis nebulosus*) de l'Indo-Pacifique.

896.1

- (i) *Argyrozona argyrozona* synonymous with: *Polysteganus argyrosomus* (South Africa)
- (ii) Name also used to designate + TARPON (*Megalops atlantica*) belonging to the family *Elopidae*.
- (i) DENTÉ CHARPENTIER
- (ii) Voir + TARPON.

NL Tarpoen, trapon (Sme.)

898 SILVER HAKE

MERLU ARGENTÉ 898

U.K. trade names HAKE, ATLANTIC HAKE and SILVER HAKE may also be used for + HAKE (*Merluccius merluccius*).

Merluccius bilinearis

(N.W. Atlantic)

Also called + WHITING.

Marketed frozen (headed or gutted).

See also + HAKE.

(Atlantique Nord-Ouest)

Appelé aussi + MERLAN (Canada).

Commercialisé surgelé (sans tête ou vidé).

Voir aussi + MERLU.

D Nordamerikanischer
Seehecht

DK Kulmule

E Merluza atlántica,
merluza norteamericana

GR

I Nasello atlantico

IS Lýsingur

J

N Lysing

NL

P Pescada-prateada

S

TR

YU Ugotica

FI Hopeakummeliturska

899 SILVER PERCH

899

- (i) Refers mainly to: *Bairdiella chrysura* (Atlantic – N. America)
- Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM).
- Name SILVER PERCH might also be used for FRESHWATER DRUM (see + SHEEPSHEAD (i)).
- (ii) *Bidyanus bidyanus* (Freshwater – Australia)
- (i) Voir + TAMBOUR et MALACHIGAN D'EAU DOUCE.
- (ii) *Bidyanus bidyanus* (Eaux douces – Australie)

900 SILVERSIDE

PRÊTRE 900

ATHERINIDAE

(i) (Cosmopolitan)

Also called SAND SMELT (*A. presbyter*) BIG-SCALE SAND SMELT (*A. boyeri*).

(i) (Cosmopolite)

Aussi appelé POISSON D'ARGENT.

Atherina presbyter or/ou *Atherina boyeri*

(a) + ATHERINE

(a) + ATHÉRINE, JOËL

(Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)

Menidia menidia or/ou *Menidia notata*

(b) ATLANTIC SILVERSIDE

(b) CAPUCETTE DE L'ATLANTIQUE

(Atlantic – N. America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed canned; also used for feeding fur-foxes.

Commercialisé en conserve; sert aussi à l'alimentation des renards à fourrure.

Menidia beryllina

(c) TIDEWATER SILVERSIDE

(c) CAPUCETTE NORD-AMERICAINE

(Atlantic/Freshwater – N. America)

(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Also called + WHITEBAIT.

AUSTROMENIDIA spp.

(d) ARGENTINE SILVERSIDE

(d)

(Atlantic)

(Atlantique)

Leuresthes tenuis

(e) CALIFORNIAN GRUNION

(e) CAPUCETTE CALIFORNIENNE

(Pacific)

(Pacifique)

(f) BROOK SILVERSIDE
(Freshwater – N. America)

The family *Atherinidae* includes also *Atheriscus*, *Basilichthys* spp. which might also be designated SILVERSIDE.

D Ährenfisch
GR Atherina
J Tôgorôiwashi
P Peixe rei

YU Zeleniši

For (a) see under this entry.

- (ii) The name "Silver-side" might also refer to + COHO (SALMON).
- (iii) In Australia and New Zealand the name SILVERSIDE also applies to the + ARGENTINE *Argentina elongata*.

Labidesthes sicculus

(f)
(Faux douces – Amérique du Nord)

La famille des *Atherinidae* comprend encore les espèces *Atheriscus* et *Basilichthys* qui peuvent aussi être appelées POISSON D'ARGENT.

DK Stribefisk (a)
I Lattarino
N
S Silversidor
(a) Prästfisk
(b) Nordlig silversida
(c) Sydlig silversida
FI Hopeakyki

E Pejerreye, abichon
IS
NL (a) Koornaarvis
TR Aterina, gümüs

Pour (a) voir aussi la rubrique individuelle.

- (ii) Le terme "Silver-side" (anglais) s'applique aussi à + SAUMON ARGENTÉ.
- (iii) En Australie et en Nouvelle-Zélande le nom SILVERSIDE (anglais) s'applique aussi à + ARGENTINE *Argentina elongata*.

901 SILVERY POUT

GADICULE ARGENTÉ 901

(N.E. Atlantic)

Gadiculus argenteus thori

(Atlantique Nord-Est)

(Mediterranean)

Gadiculus argenteus argenteus

(Méditerranée)

Also called SILVERY COD.

D Silberdorsch
GR Gurlomatis
J
P Badejinho

YU Ugotica srebrenka

DK Sølvorsk
I Pesce fico
N Sølvorsk
S Silvertorsk
(a) Nordlig silvertorsk
(b) Sydlig silvertorsk
FI Hopeaturska

E
IS Silfurkóð
NL
TR

901.1 SINAENG (Philippines)

SINAENG (Philippines) 901.1

Gutted full grown mackerel packed in clay pots or other containers with or without spices steamed-cooked or simmered over a slow fire.
The term is synonymous with + PAKSIW.

Maquereau adulte vidé, mis dans des pots en argile ou autres récipients avec ou sans épices, cuit ensuite à la vapeur ou mijoté à feu doux.
Le terme est synonyme de + PAKSIW.

902 SIXGILL SHARK

REQUIN GRISET 902

Hexanchus griseus

(Atlantic/Pacific – Europe/America/Japan)

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique/Japon)

For ways of marketing, see + SHARK; special preparation, see + SPECKFISCH (Germany).

Pour les formes de commercialisation, voir + REQUIN; préparations spéciales, voir + SPECK-FISH (Allemagne).

D Grauhai
GR Karharías
J Kagurazame
P Tubarão-albafar, Albafar
YU Pas sivonja

DK Seksgællet haj
I Squalo capopiatto
N Kamtannhai
S Sexbágig kamtandhaj
FI Kidushai

E Cañabota
IS
NL
TR

903 SKATE

RAIE 903

General trade name for species of the family *Rajidae*; it is synonymously used with + RAY.
May also be called SKIDER, TINKER, GINNY, FLANIE, BANJO, ROKER or + ROUGH SKATE.

Terme général pour les espèces de la famille des *Rajidae*.

Various species of *Rajidae* are listed under individual names:

- + BIG SKATE
- + FLAPPER SKATE
- + FLATHEAD SKATE
- + LITTLE SKATE
- + LONGNOSE SKATE
- + SHARPNOSE SKATE
- + SMOOTH SKATE
- + SPINYTAIL SKATE
- + STARRY SKATE
- + WHITE SKATE
- + WINTER SKATE

For other *Raja* spp. see + RAY.

Marketed:

Fresh: whole gutted, wings (fleshy pieces together with cartilage, cut from either side of the disc), skinned or unskinned; skate nobs (pieces of flesh).

Smoked: pieces, hot-smoked.

Salted: fermented and subsequently salted (Iceland).

Bones: see + MEIKOTSU (Japan).

- D Rochen
- GR Seláchi
- J Gangiei, ei, kasube
- P Raia
- YU Raža, pas glavonja

- Dk Rokke
- I Razza
- N Skate, rokke
- S Rocka
- FI Rausku

- E Raya
- IS Skata
- NL Rog, vleet
- TR

Il existe différentes espèces de *Rajidae* répertoriées individuellement sous:

- + RAIE
- + POCHETEAU GRIS
- + RAIE HÉRISSE
- + POCHETEAU NOIR
- + RAIE VOILE
- + RAIE LISSE
- + RAIE À QUEUE ÉPINEUSE
- + RAIE DU PACIFIQUE
- + RAIE BLANCHE
- + RAIE TACHETÉE

Pour d'autres espèces *Raja*, voir + RAIE.

Commercialisé:

Frais: entier et vidé; ailerons (parties charnues cartilagineuses coupées de chaque côté de l'os central) avec ou sans peau; morceaux.

Fumé: morceaux, fumés à chaud.

Salé: fermenté et puis salé (Islande).

Os: voir + MEIKOTSU (Japon).

904 SKINLESS FISH

Fish or fish filets from which the skin has been removed; also called SKINNED FISH.

- D Hautfrei, ohne Haut
- GR
- J Kawamuki
- P Peixe sem pele
- YU Riba kojoi je skinuta koza

- DK Uden skind
- I Spellato
- N Skinnfri
- S Skinnfri fisk
- FI Nahaton kala tai filee

POISSON DÉPOUILLÉ 904

Poisson ou filets de poisson dont la peau a été enlevée.

- E Pescado desollado
- IS Roðlaus, roðdreginn
- NL Onthuid, gevild
- TR Yüzülmüş balık

905 SKINNED COD

Dried salted cod from which the skin has been removed.

- D
- GR
- J Sukimidara
- P Bacalhau salgado e seco sem pele
- YU Oguljeni suhi bakalar

- DK
- I Baccalà spellato
- N Røytet torsk
- S
- FI Nahaton turska

MORUE DÉPOUILLÉE 905

Morue salée et séchée dont la peau a été enlevée.

- E Bacalao salado y seco sin la piel
- IS Roðdreginn þorskur
- NL Gedroogde gezouten onthuide kabeljauw
- TR Yüzülmüş ringa

906 SKINNING

Removing the skin.

See + SKINLESS.

- D Enthäuten
- GR
- J Kawamuki
- P Despelagem, esfola
- YU Guljenje ribe, skidanje koze s ribe

- DK Afskinding
- I Spellamento
- N Skinning
- S Flå
- FI Nahanpoisto

DÉPOUILLEMENT 906

Enlèvement de la peau du poisson.

Voir aussi + POISSON DÉPOUILLÉ.

- E Desollar, despellejar
- IS Roðdráttur
- NL Onthuiden, villen
- TR Derisini yüzme

907 SKIPJACK

Euthynnus pelamis or/ou *Katsuwonus pelamis*

(Cosmopolitan)

Also called BONITO, OCEANIC BONITO, STRIPE-BELLIED BONITO, STRIPED TUNA; this species forms the largest part by volume of the catch of tunas, and together with + BLUEFIN and + YELLOWFIN TUNA, makes up the light meat pack; see + TUNA.

Marketed:

Fresh:

Frozen:

Dried: as + FUSHI, + KATSUOBUSHI.

Canned: in oil.

Liver oil: especially rich in Vitamin D.

Viscera: for insulin production.

See also + TUNA for various methods of marketing.

D Echter Bonito
GR Palamida
J Katsuo
P Gaiado, listão, listado
YU Trup prugavac

DK Bugstribet bonit
I Tonnetto striato
N Stripet pelamide
S Bonit
FI Boniitti

E Listado, barrilete
IS
NL Gestreepte tonijn
TR

BONITE À VENTRE RAYÉ ou LISTAO 907

(Cosmopolite)

Appelée aussi BARIOLE; cette espèce forme la plus grande partie des captures de thons; comme le + THON ROUGE et l' + ALBACORE (À NAGE-OIRES JAUNES), est utilisée dans l'industrie des conserves de + THON.

Commercialisé:

Frais:

Congelé:

Séché: voir + FUSHI, + KATSUOBUSHI.

Conserve: à l'huile.

Huile de foie: particulièrement riche en vitamines D.

Viscères: pour la production d'insuline.

Voir aussi les formes de commercialisation des + THON.

908 SLENDER TUNA

Allothunnus fallai

(New Zealand)

Marketed similar to + TUNA.

THON ELEGANT 908

(Nouvelle-Zélande)

Commercialisation semblable à celle des + THON.

909 SLIME FLOUNDER

Microstomus achne

(Japan)

Marketed fresh.

J Babagarei, nametagarei, nameta

LIMANDE SOLE BABAGAREI 909

(Japon)

Commercialisé frais.

910 SMALL SANDEEL

Ammodytes marinus or/ou *Ammodytes tobianus*

(N. Atlantic - Europe)

Also called LESSER SANDEEL, LAUNCE.

Recommended trade name: LANCE.

See + SANDEEL.

(Atlantique Nord - Europe)

Voir + LANÇON.

D Kleiner Sandaal,
Tobiasfisch, Tobis

DK Kysttobis

E Aguacioso

GR

I Cicerello

IS Sandslíi

J

N Tobis smásil

NL Zandspiering

P Galeota

S Blåtobis, vanlig tobis

TR Kum balığı

YU Hujka

FI Pikkutuulenkala

911 SMELT

OSMERIDAE

ÉPERLAN 911

(i) (Cosmopolitan)

(i) (Cosmopolite)

Osmerus eperlanus

(a) EUROPEAN SMELT

(a) ÉPERLAN D'EUROPE

(N.E. Atlantic)

(Atlantique Nord-Est)

Also called SPARLING (U.K., Scotland).

[CONTD.]

Osmerus eperlanus mordax

(b) AMERICAN SMELT

Also called LAKE SMELT
(Atlantic/Freshwater – N. America)

(b) ÉPERLAN DE LAC

(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Osmerus dentex

(c) ARCTIC SMELT

(Pacific/Freshwater – N. America)

(c) ÉPERLAN DE L'ARCTIQUE

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Marketed fresh or frozen.

To the same family belong also + CAPELIN,
+ EULACHON, + SURF SMELT, + POND
SMELT.

Commercialisé frais ou congelé.

Appartiennent également à la même famille les
+ CAPELAN, + EULACHON, + SURF
SMELT, + POND SMELT.

D Stint

GR

J Kyûrino

P Eperlano

YU Gavun, zeleniš

DK Smelt

I Sperlano, eperlano

N Krøkle

S Nors

(b) Amerikansk nors

FI Kuore, (b) Amerikankuore

E Eperlános

IS Siifurloðna

NL (a) Spiering

(b) Amerikaanse smelt

TR

(ii) The name SMELT is also used for *Atherina*
spp. (see + ATHERINE) and *Argentinidae*
(see + ARGENTINE).

(iii) SMELT might also refer to + SANDEEL
(*Ammodytidae*).

(iv) In Australia and New Zealand SMELT or
SOUTHERN SMELT refers to *Retropinna* spp.
(family *Retropinnidae*).

(ii) Voir + ARGENTINE.

(iii) Voir + LANÇON.

(iv) En Australie et en Nouvelle-Zélande le nom
SOUTHERN-SMELT (anglais) se réfère à
l'espèce *Retropinna* (famille des *Retropin-*
nidae).

912 SMOKED FISH

Fish cured by the action of smoke produced usually
from slowly burning wood or other material (like
peat) in order to partly dry the product and to give it
some smoky taste.

Two main methods are defined under:

+ COLD-SMOKED FISH.

+ HOT-SMOKED FISH.

D Geräucherter Fisch,
Räucherfisch

GR Psári kapnistó

J Kunsei-gyo

P Peixe fumado

YU Dimljena riba

DK Røget fisk

I Pesce affumicato

N Røkt fisk

S Rökt fisk

FI Savustettu kala

E Pescado ahumado

IS Reyktur fiskur

NL Gerookte vis,
gestoomde vis

TR Tütsü (füme) balik

913 SMOKIE

Haddock, headed, gutted and hot smoked; usually
from fish that are too small for making + FINNAN
HADDOCK.

Also called ABERDEEN SMOKIE + ARB-
ROATH SMOKIE.

D Warmgeräucherter
Schellfisch

GR

J

P Arinca fumada

YU

DK Varmrøget kuller

I Asinello affumicato
a caldo

N Varmrøkt hyse

S Varmrøkt koljafilé

FI Lämminsavustettu
koljafilée

E Eglefino ahumado en
caliente

IS Reykt ýsa

NL Warmgerookte schelvis
zonder kop

TR

Églefin étêté, vidé et fumé à chaud; généralement
avec du poisson trop petit pour préparer le + FIN-
NAN HADDOCK.

Appelé encore ABERDEEN SMOKIE
+ ARBROATH SMOKIE.

914 SMOLT

TACON 914

Young + SALMON when it leaves fresh water for the sea for the first time.

Jeune + SAUMON d'eau douce à sa première migration vers la mer.

D Salmling
GR Nearos solomos
J
P Salmão jovem
YU

DK
I Salmone giovane
N Smolt
S Smolt
FI Vaelluspoikanen, smoltti

E Joven salmon
IS Gönguseiði
NL Jonge zalm
TR

915 SMOOTH FLOUNDER

PLIE LISSE 915

Liopsetta putnami

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Belonging to the family *Pleuronectidae*.

De la famille des *Pleuronectidae*.

See also + FLOUNDER.

Voir aussi + FLET.

D
GR
J
P Solhão liso
YU

DK
I Passera 'iscia
N
S
FI

E
IS
NL
TR

916 SMOOTH HOUND

ÉMISSOLE 916

(Atlantic/Mediterranean/Pacific - Europe/North America)

(Atlantique/Méditerranée/Pacifique - Europe/Amérique du Nord)

Name generally refers to some *Mustelus* spp. of the family *Triakidae* (see + DOGFISH).

Ce nom désigne généralement certaines espèces *Mustelus* de la famille *Triakidae* (voir + AIGUILLAT).

Mustelus mustelus

(a) SMOOTH HOUND
(Atlantic/Mediterranean)

(a) ÉMISSOLE LISSE
(Atlantique/Méditerranée)

Mustelus canis

(b) SMOOTH DOGFISH
(Atlantic - N. America)

(b) ÉMISSOLE LISSE
(Atlantique - Amérique du Nord)

Mustelus asterias or/ou *Mustellus vulgaris* or/ou *Mustelus stellatus*

(c) STELLATE SMOOTH HOUND
(Atlantic/Mediterranean)

(c) ÉMISSOLE TACHETÉE
(Atlantique/Méditerranée)

Mustelus californicus

(d) GRAY SMOOTH HOUND
(Pacific - N. America)

(d) ÉMISSOLE GRISE
(Pacifique - Amérique du Nord)

See also + GUMMY SHARK (*Mustelus ant-arcticus*).

Voir aussi + GUMMY SHARK *Mustelus ant-arcticus*.

D Glatthai
GR Galéos
J
P Cação, caneja
YU Pas čukov, pas mekuš

DK Glatthaj
I Palombo
N Glatthai
S Glatthaj
FI (a) Kärppähai
(b) Koirahai

E Musola
IS
NL (a) Gladde haai
(c) Gevlekte gladde haai
TR Köpek balığı

917 SMOOTH SKATE

RAIE LISSE 917

Raja innominata

(Atlantic - N. America/New Zealand)
See also + SKATE.

(Atlantique - Amérique du Nord/Nouvelle-Zélande)
Voir + RAIE.

General name used in North America for *Cyclopteridae*, which are also known as + LUMPFISH or LUMPSUCKER, but particularly refers to *Liparis* spp. (Atlantic/Pacific).

See also + SEASNAIL.

Le terme "SNAILFISH" (anglais) est généralement employé en Amérique du Nord pour les *Cyclopteridae*.

Voir + LIMACE ou + LOMPE.

919 SNAKE EEL

SERPENTON 919

OPHICHTHIDAE

(Cosmopolitan)

Also called WORM EEL.

(Cosmopolite)

Aussi appelé DEMOISELLE.

D Schlangenaal

DK

E Culebra

GR Fidi

I

IS

J

N

NL

P Cobra-do-mar

S

TR Marmir

YU Morske zmije

FI Käärmeankerias

920 SNAKE MACKEREL

ESCOLIER 920

In North America generally refers to *Gempylidae*, particularly *Gempylus serpens* (Atlantic); species in the Mediterranean is SCOURER (*Ruvettus pretiosus*).

To this family also belongs *Thyrsites atun* (see + BARRACOUTA) and *Thyrsitops lepidopoides* (see + SIERRA).

En Amérique du Nord, se réfère généralement aux *Gempylidae*, et en particulier à *Gempylus serpens* (Atlantique); dans la Méditerranée: ROUVET (*Ruvettus pretiosus*).

A cette famille appartiennent *Thyrsites atun* et *Thyrsitops lepidopoides* appelé aussi ESCOLIER BLANC (voir + THYRSITE).

D Schlangenmakrele

DK

E Escolar

GR

I Ruvetto

IS

J Sumiyaki

N

NL

P Escolar

S

TR

YU Ljuskotrn

FI Käärmemakrilli

921 SNAPPER

VIVANEAU 921

LUTJANIDAE

(i) (Cosmopolitan)

The *Lutjanidae* include *Ocyurus* and *Rhomboplites* spp. Most important species are:

(i) (Cosmopolite)

La famille des *Lutjanidae* comprend les espèces *Ocyurus* et *Rhomboplites*. Les principales espèces sont:

(a) MANGROVE SNAPPER

(Atlantic - Europe/N. America)

Also called GRAY SNAPPER (N. America).

(a) VIVANEAU SARDE GRIS

(Atlantique - Europe/Amérique du Nord)

Lutjanus griseus

(b) + RED SNAPPER

(Atlantic - N. America)

(b) + VIVANEAU CAMPÈCHE

(Atlantique - Amérique du Nord)

Lutjanus campechanus

(c) MUTTON SNAPPER

(Atlantic - N. America)

(c) VIVANEAU SORBE

(Atlantique - Amérique du Nord)

Lutjanus analis

(d) LANE SNAPPER

(Atlantic - N. America)

(d) VIVANEAU GAZOU

(Atlantique - Amérique du Nord)

Lutjanus synagris

(e) SCHOOLMASTER

(Atlantic - N. America)

(e) VIVANEAU DENTCHIEU

(Atlantique - Amérique du Nord)

Lutjanus apodus

[CONTD.]

(f) BLACK SNAPPER
(Atlantic – N. America)

(f) VIVANEAU NOIR
(Atlantique – Amérique du Nord)

(g) YELLOWTAIL SNAPPER
(Atlantic – N. America)

(g) VIVANEAU À QUEUE JAUNE
(Atlantique – Amérique du Nord)

(h) VERMILION SNAPPER
(Atlantic – N. America)

(h) VIVANEAU TI-YEUX
(Atlantique – Amérique du Nord)

(j) PARGO COLORADO
(Pacific)

(j) VIVANEAU AMARANTE
(Pacifique)

(k) RED EMPEROR
(Australia)

(k) VIVANEAU BOURGEOIS
(Australie)

(l) TAIVA
(Pacific – Japan)

(l) VIVANEAU QUEUE NOIRE
(Pacifique – Japon)

D Schnapper
GR Sinagrida, kokkinópsaro
J Tarumi feudai
P Luciano, castanhola
YU

DK Snapper
I Lutianido
N
S Snapperfisk
FI Napsija

E
IS
NL
TR

(ii) The name is also used for + PACIFIC OCEAN PERCH (see + ROCKFISH (ii)).

(iii) The term "SNAPPER" is used in Boston (Mass., U.S.A.) for small fish (less than 1½ lb).

(iv) In Australia and New Zealand refers to *Chrysophrys auratus* belonging to the family of *Sparidae*.

Marketed: as fresh fish.

See also + SEA BREAM.

(ii)

(iii) Le terme "SNAPPER" (anglais) est utilisé à Boston (Mass., E.U.) pour les petits poissons (moins de 1½ lb).

(iv) En Australie et Nouvelle-Zélande s'applique à *Chrysophrys auratus* de la famille des *Sparidae*.

Commercialisé: frais.

Voir aussi + DORADE.

922 SNOEK (Netherlands)

SNOEK (Pays Bas) 922

(i) Dutch name for + PIKE (family of *Esocidae*).

(i) Nom néerlandais pour + BROCHET (*Esocidae*).

(ii) Name used in Australia and S. Africa to designate + BARRACOUTA (family of *Gempylidae*).

(ii) Nom employé en Australie et en Afrique du Sud pour désigner + THYRSITE (de la famille *Gempylidae*).

923 SNOOK

BROCHET DE MER 923

(Atlantic – North America.)

(Atlantique – Amérique du Nord/Antilles)

Generally name applying to the family *Centropomidae*, more particularly refers to *Centropomus undecimalis*; other species are TARPON SNOOK (*Centropomus pectinatus*) or LITTLE SNOOK (*Centropomus parallelus*).

Centropomidae.

924 SOBORO (Japan)

SOBORO (Japon) 924

Fish meat such as cod, pollack, porgy, gurnard etc., boiled, pickled into fibre and dried.

Chair de poissons tels que cabillaud, lieu noir, spare, grondin, etc., cuite à l'eau, effilochée et séchée.

Also often applies to seasoned meat (with salt and sugar, often dyed with pink pigment) then called OBORO.

Désigne aussi fréquemment la chair des poissons déjà assaisonnée (de sel, sucre, et souvent colorée en rose); appelé alors OBORO.

OBORO-KOMBU: dried seaweed product; see + KOMBU.

OBORO-KOMBU: produit à base d'algues séchées; voir + KOMBU.

See also + SHREDDED COD.

Voir aussi + RETAILLES DE MORUE.

Oncorhynchus nerka

(Pacific - N. America)

One of the five PACIFIC SALMON (see + SALMON), most highly prized.

Also called RED SALMON; also known as BLUE-BACK, QUINALT. Recommended trade name in U.K.: RED SALMON.

Almost all of the catch is canned; some quantities also hard-smoked (see + INDIAN CURE SALMON), or hard-salted, like + COHO.

(Pacifique - Amérique du Nord)

L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON), extrêmement appréciée.

Presque exclusivement destiné à la mise en conserves; parfois fumé en petites quantités (voir + INDIAN CURE SALMON), ou fortement salé, comme le + SAUMON ARGENTÉ.

D Rotlachs, Blaurücken

GR Kokkinos solomos

J Benizake, benimasu, himemasu

P Salmão-vermelho-do-Pacífico

YU

DK

I Salmone rosso

N

S Indianlax, sockeye

FI Punalohi, intiaanilohi

E Salmon

IS Rauðlax

NL Rode zalm

TR

926 SOFT CURE

926

Salted white fish, particularly cod, whose moisture content after drying is higher than 40%.

Compare with + HARD CURE.

See for example: + FALL CURE (Canada), + LABRADOR CURE (Canada).

Poisson maigre salé, particulièrement morue, dont la teneur en eau, après séchage, est supérieure à 40%.

Comparer avec + HARD CURE.

Voir les exemples: + FALL CURE (Canada), + LABRADOR CURE (Canada).

D Mild gesalzener fisch

GR

J Namaboshi

P Cura leve

YU

DK 3/4 virket og 7/8 virket klipfisk

I Pesce salato semi-seccato

N Lettvirkning

S

FI Kevytzuolattu kala

E

IS Léttsaltaður fiskur, léttsoðtun

NL Matig gedroogde gezouten vis

TR

927 SOFT (SHELL) CLAM

MYE 927

Mya arenaria

(Atlantic/Pacific - N. America)

(Atlantique/Pacifique - Amérique du Nord)

Also called GAPER, LONG CLAM, LONG NECK, MANANOSE, MANINOSE, NANNY NOSE, OLD MAID, SAND CLAM, SAND-GAPER, SQUIRT CLAM, STRAND-GAPER.

See also + CLAM.

Voir aussi + CLAM.

D Sandklaffmuschel

GR Achiváda-ostraka

J Onogai

P Clame da areia

YU

DK Sandmusling

I Vongola molle

N Sandskiell

S Sandmussla

FI Hietasimpukka

E Almeja de rio

IS Smyrslingur

NL Strandgaper

TR Ince (kabuklu) midye

928 SOHACHI FLOUNDER

928

Cleisthenes pinetorum herzensteini

(Japan)

(Japan)

Marketed fresh.

Commercialisé frais.

D Herzenstein's Flunder

GR

J Sohachigarei

P

YU

DK

I

N

S

FI

E

IS

NL

TR

- (i) Name used for + REDFISH (*Sebastes* spp.).
(ii) Name also used for + RED GURNARD (*Aspitrigla cuculus*).
(iii) SOLDIERFISH might also apply to the family *Macrouridae* (also called GRENADIER - U.S.A.) and *Holocentridae* (also called SQUIR-RELFISH). See + GRENADIER.
(iv) In Australia SOLDIER refers to *Gymnapistes marmoratus* (family *Scorpaenidae*).
(v) In New Zealand SOLDIER is often used for the SCARLET WRASSE *Pseudolabrus miles* (family *Labridae*).

Le terme "SOLDIER" (anglais) s'applique aux:

- (i) + SÉBASTE (espèces *Sebastes*).
(ii) + GRONDIN ROUGET (*Aspitrigla cuculus*).
(iii)
(iv) En Australie se réfère au *Gymnapistes marmoratus* (famille des *Scorpaenidae*).
(v) En Nouvelle-Zélande est souvent utilisé pour *Pseudolabrus* (famille des *Labridae*).

930 SOLE

SOLE 930

- (i) The name refers generally to the family *Soleidae*, but more particularly to *Solea vulgaris*.

Solea vulgaris vulgaris or/ou *Solea solea*

- (a) + COMMON SOLE
(Atlantic/N. Sea/Mediterranean)

Solea lascaris

- (b) + LASCAR
(Atlantic/Mediterranean)

- (c) + THICKBACK SOLE
(Atlantic)

Microchirus variegatus

- (d) + YELLOW SOLE
(Atlantic/Mediterranean)

Buglossidium luteum

- (e) EYED SOLE
(Mediterranean)

Microchirus ocellatus

- (f)
(Europe)

Microchirus theophila or/ou *Quenselia azevia*

- (g) The family *Soleidae* also includes *Achirus* and *Trinectes* spp. (see e.g. + LINED SOLE or + HOGCHOKER).

- (h) In S. Africa SOLE refers to *Austroglossus* spp. (*Austroglossus microlepis* and *Austroglossus pectoralis*) which also belong to the family *Soleidae*. In Australia SOLE refers to *Pseudorhombus* spp. and in New Zealand to *Peltorhamphus novaezealandiae* (also called COMMON SOLE, NEW ZEALAND SOLE or ENGLISH SOLE).

- (i) Le nom désigne généralement la famille des *Soleidae* mais plus particulièrement l'espèce *Solea vulgaris vulgaris*.

- (a) + SOLE COMMUNE
(Atlantique/Mer du Nord/Méditerranée)

- (b) + SOLE - PÔLE
(Atlantique/Méditerranée)

- (c) + SOLE-PERDRIX
(Atlantique)

- (d) + PETITE SOLE JAUNE
(Atlantique/Méditerranée)

- (e) SOLE OCELLÉE
(Méditerranée)

- (f) SOLE-PERDRIX JUIVE
(Europe)

- (g) La famille des *Soleidae* comprend encore les espèces *Achirus* et *Trinectes* (voir + SOLE AMÉRICAINE ou + HOGCHOKER).

- (h) En Afrique du Sud SOLE désigne les esp. *Austroglossus* (*Austroglossus microlepis* et *Austroglossus pectoralis*) également de la famille des *Soleidae*. En Australie, désigne les esp., *Pseudorhombus* et en Nouvelle-Zélande, l'espèce *Peltorhamphus novaezealandiae*.

D Seezunge
GR Glóssa

DK Tunge
I Sogliola, (e) Sogliola
occhiuta

E Lenguado, (e) Soldado
IS Sólkoli

J Shitabirame

N Tunge

NL Tong, (a) Tong,
(b) Franse tong,
(d) Dwertong

P Lenguado, (f) Azevia
YU List

S Tungor
FI Kielikampela, meriantura

TR Dil balığı

[CONTD.]

930 SOLE (Contd.)

For (a) to (d) see separate entries.

- (ii) The name SOLE is also employed in connection with other flatfish families, especially *Pleuronectidae* and *Bothidae* (see + FLOUNDER); e.g. *Microstomus* spp. (see + DOVER SOLE (ii) or + LEMON SOLE).

See also + ENGLISH SOLE.

931 SOUPFIN SHARK

Galeorhinus galeus or *Galeorhinus zyopterus*

(Pacific - N. America)

Pour (a) à (d) voir les rubriques individuelles.

- (ii) Le mot "SOLE" est aussi employé en nom composé pour désigner d'autres poissons plats, spécialement des *Pleuronectidae* et des *Bothidae*; ex. + LIMANDE SOLE.

REQUIN-HÂ 931

Galeorhinus capensis

(South Africa)

(Afrique du Sud)

Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).

De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN-TIGRE).

Liver has high Vitamin A content.

Son foie est très riche en vitamine A.

D Hundshai
GR I Canesca
J N
P Perna-de-moça
YU S
FI

E
IS
NL
TR

932 SOUSED HERRING (U.K.)

Herring pickled with salt, vinegar and spices; often rolled fillets so treated, and baked in oven, and sometimes sprayed with kipper dye after cooking; also called BAKED HERRING, POTTED HERRING, + ROLLED FISH.

Hareng mariné avec du sel, du vinaigre et des épices; souvent, les filets ainsi traités, sont roulés et cuits au four, et parfois, après cuisson, passés au colorant pour kipper.

D
GR
J
P Arenque de escabeche
YU

DK
I Aringa in salamoia
N
S
FI

E Arenque escabechado
IS
NL Gekruide haring
TR

933 SOUSED PILCHARDS

Pilchards pickled with salt, vinegar and spices.

Pilchards marinés avec du sel, du vinaigre et des épices.

D
GR
J
P Sardinela de escabeche
YU

DK
I Sardine marinate
N
S
FI

E Sardinias escabechadas
IS
NL Gekruide pilchards
TR

933.1 SOUTH AFRICAN PILCHARD

SARDINOPS d'AFRIQUE DU SUD 933.1

Sardinops ocellata

(Atlantic - West Africa)

(Atlantique - Afrique occidentale)

+ PILCHARD.

+ PILCHARD.

U.K. trade name is SOUTH ATLANTIC PILCHARD.

933.2 SOUTHERN BLUEFIN TUNA

933.2

Thunnus maccoyii

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Often, but not always, distinguished from BLUEFIN TUNA in international trade.

Se distingue souvent, mais pas toujours, du THON ROUGE dans le commerce international.

See also + TUNA.

Voir aussi + THON.

D
GR
J Minamimaguro
P Atum do sul
YU

DK
I
N
S
FI

E Atun del sur
IS
NL
TR

933.3 SOUTHERN BLUE WHITING

MERLAN BLEU DU SUD 933.3

Micromesistius australis

(New Zealand/South America)

(Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)

See + BLUE WHITING.

Voir + MERLAN BLEU.

934 SOUTHERN KINGFISH

ESCOLIER ROYAL 934

Reyea prometheoides or/ou *Jordanidia solandrii*

See + GEMFISH.

Voir + CHIMÈRE DE NOUVELLE-ZÉLANDE.

935 SOUTHERN RIGHT WHALE

935

Balaena glacialis australis

(Southern oceans)

(Oceans sud)

Protected, not hunted commercially.

Sous protection, pas de prises commerciales.

See also + RIGHT WHALE.

Voir aussi + BALEINE FRANCHE.

D Südlicher Glattwal
GR Phalaena tis antarktiskis
J
P Baleia-franca-negra
YU

DK
I Balena antartica
N
S Sydkapare
FI Etelänmustavalas

E
IS
NL Zuidkaper
TR

936 SOUTHWEST ATLANTIC HAKE

MERLU ARGENTIN 936

Merluccius hubbsi

(S.W. Atlantic)

(Atlantique Sud-Ouest)

For marketing see + HAKE.

Pour la commercialisation, voir + MERLU.

U.K. trade name is ATLANTIC HAKE.

D Argentinischer Seehecht
GR Bakaliáros
J
P Pescada-da-Argentina
YU Oslic

DK Kulmule
I Nasello
N Lysing
S
FI Argentiinankummeliturska

E Merluza sudamericana,
merluza argentina
IS Lysingur
NL
TR

937 SPADEFISH

DISQUE 937

EPHIPPIDAE

(Atlantic/Pacific – N. America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Chaetodipterus faber

(a) ATLANTIC SPADEFISH

(a) DISQUE PORTUGAIS
(Atlantique)

Chaetodipterus zonatus

(b) PACIFIC SPADEFISH

(b) DISQUE DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Might also be called + ANGELFISH, which name, in North America, more properly refers to the related family *Chaetodontidae* (see + BUTTERFLYFISH).

Famille voisine de celle des *Chaetodontidae* (voir + PAPILLON).

938 SPANISH MACKEREL

938

(a) Name used to designate + CHUB MACKEREL + PACIFIC MACKEREL (*Scomber japonicus*), e.g. in international statistics.

(a) Voir + MAQUEREAU ESPAGNOL.

(b) Name also used for various *Scomberomorus* spp. (see + KINGMACKEREL), particularly *Scomberomorus maculatus* (Atlantic).

(b) Voir + THAZARD.

(a) and (b) belong to the same family *Scombridae*.

(a) et (b) appartiennent à la même famille *Scombridae*.

TR Kolyoz balığı

939 SPAWNING FISH

BOUVARD 939

Fish that have already started to spawn. The eggs and milt flow from the body when the fish is subjected to pressure (these fish sometimes called RUNNING RIPE). At this stage the + ROE and + MILT are usually too soft to be of commercial value.

Poisson qui a commencé à pondre (ou en période de frai). Il est encore dit "fluant" car les œufs ou les laitances peuvent être expulsés sous simple pression de la main. A ce stade, la + ROGUE et la + LAITANCE sont trop molles pour être commercialisées.

[CONTD.]

The name SPAWNY FISH designates fish (especially + HADDOCK, but also + COD, + SAITHE and + WHITING) whose stomachs are full of herring spawn.

See also + RIPE FISH and + SPENT FISH.

Voir aussi + POISSON PLEIN et + GUAJ.

D Laichfisch
GR See ootokia

J Sanran cyo
P Peixe em desova
YU Riba za vrijeme
mriješčenja

DK Gydende
I Pronti alla deposizione
dei prodotti sessuali
N Gytende
S Lekande fisk, lekfisk
FI Kutukala

E Durante la puesta
IS Gjótandi (fiskur),
hrygnandi
NL Paaiende vis
TR Sağılan balık

940 SPEARFISH

MAKAIRE 940

TETRAPTURUS spp.

- (i) (Cosmopolitan in warm seas)
Belong to the family *Istiophoridae*.
(See + BILLFISH.)

- (i) (Cosmopolite, mers chaudes)
De la famille *Istiophoridae*.
(Voir + VOILIER et MARLIN.)
Les makaires peuvent être commercialisés en
France sous le nom de MARLIN.

Tetrapturus angustirostris

- (a) SHORTBILL SPEARFISH
(Pacific - N. America)

- (a) MAKAIKAI À ROSTRE COURT
(Pacifique - Amérique du Nord)

Tetrapturus pfluegeri

- (b) LONGBILL SPEARFISH
(Atlantic - Europe/N. America)

- (b) MAKAIKAI À LONGUE PECTORALE
(Atlantique - Europe/Amérique du Nord)

D Speerfisch
GR
J Furaikajiki
P (a) Espadim de bico curto
(b) Espadim bicudo
YU Iglukljun, iglun

DK Spydfisk
I Aguglia imperiale
N
S Spjutfisk
FI Marliini

E Marlin
IS
NL
TR

- (ii) Name also used for + QUILLBACK (*Carpionodes cyprinus*), belonging to the family *Catostomidae* (see + SUCKER).

941 SPECKFISCH (Germany)

SPECKFISCH (Allemagne) 941

Trade name for hot-smoked pieces of SIXGILL SHARK, in Germany.

See also + KALBFISCH.

Morceaux de REQUIN GRISET fumé à chaud (spécialité allemande).

Voir aussi + KALBFISCH.

942 SPELDING

942

Headed, gutted, split fish, usually whiting, dipped in weak brine (often the sea) and air dried.

Poisson, généralement merlan, étêté, vidé et tranché, plongé dans une saumure faible (souvent de l'eau de mer), puis séché à l'air.

943 SPENT FISH

GUAJ 943

Fish that have recently finished spawning (sometimes called SHOT fish; see also + KELT). The sexual organs are completely empty, often flaccid and bloodshot. Such fish have depleted fat reserves and their flesh may have a high water content. In some groups, notably the Pacific salmon (*Oncorhynchus* spp.), the physiological changes are so profound that all the fish die after spawning.

See also + RIPE FISH and + SPAWNING FISH, + KELT.

Poisson venant d'achever de pondre (ou venant de terminer la période de frai). Les organes sexuels sont vides. La chair de ces poissons peut avoir de très faibles teneurs en graisse et de très fortes teneurs en eau. Chez certaines espèces notamment les SAUMONS DU PACIFIQUE (*Oncorhynchus* spp.) les changements physiologiques sont si profonds, qu'ils meurent après la ponte.

Voir aussi + POISSON PLEIN et + BOUVARD, + KELT.

943 SPENT FISH (Contd.)

D	Ausgelaichter Fisch, Yhle	DK	Har gydt
GR	Teliosan rinotokia	I	Di ritorno
J	Sanran-go-no-sakana	N	Utgytt
P	Desovado	S	Utlekt fisk
YU	Izmiješčena riba	FI	Kutenut kala

GUAJ (Suite) 943

E	Que ha realizado la puesta
IS	Hrygndur (fiskur), gotinn
NL	Ijle vis
TR	Sağılmış balık

944 SPERM OIL

Obtained from the + SPERM WHALE, particularly the head; *spermaceti*, a solid, may be separated from crude sperm oil, the remaining liquid portion (which may still contain some spermaceti) being refined sperm oil; this is used mainly as a lubricant; see + WHALES.

D	Spermöl	DK	Spermacetolie
GR		I	Spermaceti
J	Makkô geiyu	N	Spermolje
P	Óleo de cachalote	S	Spermacetiolja
YU	Ulje ulješure	FI	Kaskelottiöljy

HUILE DE CACHALOT 944

Huile extraite du + CACHALOT, et particulièrement de la tête; la raffinage de l'huile de cachalot est obtenu en séparant les éléments solides (*spermaceti*) de l'huile brute; la partie liquide raffinée (qui peut contenir encore un peu de spermaceti) est utilisée surtout comme lubrifiant. Voir + BALEINES.

E	Esperma de ballena
IS	Búrhvalslýsi
NL	Potvisolie, spermolie
TR	

945 SPERM WHALE

Physeter macrocephalus or/ou *Physeter catodon*

CACHALOT 945

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called CACHALOT, POT WHALE.

This whale is the source of + AMBERGRIS, SPERMACETI and + SPERM OIL; teeth are a source of + IVORY.

See also + WHALES.

Cétacé donnant l' + AMBRE GRIS, le SPERMACETI et l' + HUILE DE CACHALOT, et dont les dents fournissent l' + IVOIRE.

Voir aussi + BALEINES.

D	Pottwal	DK	Kaskelot	E	Cachalote
GR		I	Capodoglio	IS	Búrhvalur
J	Makkôkujira	N	Spermhval	NL	Potvis
P	Cachalote	S	Kaskelottval, pottval, spermacetival	TR	
YU	Ulješura, ulješura glavata	FI	Kaskelotti		

946 SPICED CURED FISH

946

Fish cured with salt to which a mixture of spices, and often sugar, is added; particularly herring and sprats.

Also used as raw material for manufacture of + ANCHOSEN, or + GAFFELBIDDER.

SEMI-PRESERVE.

See also + SPICED HERRING.

Poisson traité au sel auquel on ajoute un mélange d'épices et parfois de sucre; en particulier hareng et sprats.

Utilisé aussi comme matière première pour la préparation de + ANCHOSEN ou de + GAFFELBIDDER.

SEMI-CONSERVE.

Voir aussi + HARENG ÉPICÉ.

D	Kräuterfisch	DK	Krydret fisk	E	
GR		I	Pesce in salamoia e spezie	IS	Kryddsaltaður fiskur
J		N	Kryddersaltet fisk	NL	Gekruide vis
P	Peixe tratado com especiarias	S	Kryddsaltad fisk	TR	Baharatla olgunlaşmış balık
YU	Obradjena riba uz dodatak mirodija, posoljena riba sa mirodijama	FI	Maustesuolattu silli		

947 SPICED HERRING

Herring cured with salt to which a mixture of spices and often sugar is added; various types known under individual names as e.g. GEWÜRZHERING or KRÄUTERHERING (Germany), KRYDDER-SILD (Scandinavia); terms might also refer to spice-cured herring for further processing, e.g. into + ANCHOSEN or + GAFFELBIDDER.

D Kräuterhering,
Gewürzhering

GR

J

P Arenque com especiarias

YU

DK Kryddersild

I Aringa di scandinavia
alle spezie

N Kryddersild

S Kryddsill

FI Maustesilli

HARENG ÉPICÉ 947

Hareng traité au sel auquel on ajoute un mélange d'épices et souvent de sucre; il existe différentes préparations, ex.: GEWÜRZHERING ou KRÄUTERHERING (Allemagne), KRYDDERSILD (Scandinavie); termes utilisés aussi pour du hareng aux épices destiné à une préparation ultérieure, par ex. + ANCHOSEN ou + GAFFELBIDDER.

E Arenque en salmuera
con especias

IS Kryddsild

NL Gekruide haring

TR Baharatlı ringa

948 SPILLÅNGA (Sweden)

Dried fish, prepared from ling, headed, and most parts of the backbone removed; the ling is stretched by means of splints before it is hung for drying. Swedish speciality.

D Getrockneter Långfisch

GR

J

P Lingue escalado seco

YU

DK

I

N Spillange

S Spillånga

FI Kuivattu molva

SPILLÅNGA (Suède) 948

Lingue séchée, étêtée, privée de la plus grande partie de la colonne vertébrale, maintenue ouverte, puis suspendue pour séchage. Spécialité suédoise.

E

IS Spýttlanga

NL Gedroogde leng

TR

949 SPINOUS SPIDER CRAB

Maia squinado

(i) Also called SPIDER CRAB, SPINY CRAB.

(i)

Marketed live. Important in French fishery.

Commercialisée vivante principalement en provenance des pêcheries françaises.

See also + CRAB.

Voir aussi + CRABE.

Jacquiniotis edwardsii

(ii) GIANT SPIDER CRAB

(ii)

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Also known as AUCKLAND ISLANDS CRAB.

D Seespinne

GR Kavouromána

J

P Santola

YU Rakovica

DK Trolldkrabbe

I Grancevola

N

S Spindelkrabba

FI Hämähäkkirapu

E Centolla

IS

NL Spinkrab

TR Ayna

950 SPINY COCKLE

SOURDON 950

Cardium aculeatum

Cardium echinatum

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

For further details, see + COCKLE.

Pour de plus amples détails, voir + COQUE.

D Stachelige Herzmuschel

GR Kardiön, methýstra

J

P Berbigão

YU

DK Hjertemusling

I Cuore spinoso

N Hjertesjell

S Tagghjärtmussla

FI Pukkisydänsimpukka

E Berberecho espinoso

IS

NL Gedoomde hartschelp

TR

950.1 SPINY DOGFISH

950.1

Name generally given to the + DOGFISH (*Squalus acanthias*), but also applied to some other members of the family *Squalidae*.

Nom généralement donné à l'AIGUILLAT (*Squalus acanthias*), mais qui s'applique aussi à quelques autres membres de la famille des *Squalidae*.

951 SPINY LOBSTER

The name SPINY LOBSTER is synonymously used for + CRAWFISH; in international statistics it refers particularly to *Palinurus* and *Panulirus* spp.

For details see + CRAWFISH.

LANGOUSTE 951

Le nom "SPINY LOBSTER" (anglais) est synonyme de "CRAWFISH"; dans les statistiques internationales il s'applique particulièrement aux espèces *Palinurus* et *Panulirus*.

Voir + LANGOUSTE.

951.1 SPINY SEADRAGON

(Australia/New Zealand)

Also called SPINY PIPEFISH.

Species used in the medical powder trade.

D
GR
J Simitsukiyoujiuo
P
YU

Solegnathus spinosissimus

DK
I
N
S
FI

951.1

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Appelé aussi

Espèces utilisées dans le commerce des poudres médicales.

E
IS
NL
TR

952 SPINY SHARK

(Atlantic/Mediterranean – Europe/North America)

Belongs to the family *Squalidae* (see + DOG-FISH).

In North America referred to as BRAMBLE SHARK.

Also called SPINOUS SHARK.

D Stachelhai
GR Kavouromana
J Kikuzame
P Tubarão-prego
YU Pas zvezdaš

DK
I Ronco
N
S
FI Okahai

SQUALE BOUCLÉ 952

Echinorhinus brucus or/ou *Echinorhinus spinosus*

(Atlantique/Méditerranée – Europe/Amérique du Nord)

De la famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).

E Pex tachuela
IS
NL
TR Civili köpek baliği

953 SPINYTAIL SKATE

(Atlantic – Europe/N. America)

See also + SKATE.

D Grönlandroche
GR
J
P Raia de Gronelândia
YU

DK
I
N Gråskate
S Grårocka
FI

RAIE À QUEUE ÉPINEUSE 953

Raja spinicauda

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

Voir + RAIE.

E
IS
NL
TR

954 SPLIT CURE HERRING (Newfoundland)

Herring, heads on, split down the back, with gills and guts removed, lightly brined and packed in salt, in barrels for about a week, then repacked in 100° brine.

Harengs avec la tête, fendus le long du dos, ouïes et viscères retirés, légèrement saumurés et mis en barils avec du sel pendant une semaine environ puis reconditionnés dans une saumure à 100° de saturation.

954

955 SPLIT FISH

Fish cut open from throat to vent or tail; or from nape to tail; gills, guts and roe removed; head may sometimes be removed; the backbone may be left in (e.g. for + FINNAN HADDOCK) or removed except for an inch or two at the tail for strength (e.g. for DRIED SALTED COD, see + KLIPFISH).

POISSON TRANCHÉ 955

Poisson fendu de la gorge à l'anus ou à la queue, ou de l'abdomen à la queue, éviscéré et parfois étêté; l'arête centrale peut y être laissée entièrement (ex.: + FINNAN HADDOCK) ou partiellement sur le tiers postérieur pour donner plus de tenue (ex.: MORUE SALÉE SÉCHÉE, voir + KLIPFISH).

955 SPLIT FISH (Contd.)

D Aufgeschnittener Fisch
GR Petáli
J Hiraki
P Peixe aberto
YU Rasplaćena riba

DK Flækket fisk
I Pesce sventrato
N Flekket fisk
S Fläkt fisk
FI Kidukseton suolistettu kala

POISSON TRANCHÉ (Suite) 955

E Pescado abierto
IS Flattur fiskur
NL Gevlekte vis
TR

956 SPLITTAIL

(Freshwater – U.S.A.)

Belongs to the family *Cyprinidae* (see + CARP).

Pogonichthys macrolepidotus

(Eaux douces – États-Unis)

De la famille des *Cyprinidae* (voir + CARPE).

956

957 SPONGE

(Cosmopolitan)

Commercial sponges are prepared from one group of these marine animals (*Demospongia* spp.) by killing and then washing and macerating to remove the skin and fleshy material, leaving the clean skeleton of the silk-like protein, SPONGIN, to be dried and sometimes bleached or dyed.

D Schwamm
GR Spóngos
J Kaimen
P Esponja
YU Spužvo

SPONGIA spp.
EUSPONGIA spp.
HIPPOSPONGIA spp.
DEMOSPONGIA spp.

(Cosmopolite)

Les éponges commerciales sont préparées avec l'espèce *Demospongia*; après les avoir tuées et lavées, on les fait macérer jusqu'à ce que la peau et les chairs se détachent, laissant ainsi le squelette de SPONGINE, protéine ayant la consistance de la soie; squelette qui sera séché, puis quelquefois décoloré ou teint.

DK Svamp
I Spugna
N Svamp
S Svamp
FI Sienieläin, pesusieni

E Esponja
IS Svampur
NL Sponzen
TR Sünger

ÉPONGE 957

958 SPOT

(Atlantic – U.S.A.)

Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER or + DRUM).

Leiostomus xanthurus

(Atlantique – États-Unis)

De la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

TAMBOUR CROCA 958

958.1 SPOTTED GURNARD

(Australia/New Zealand/S. America)

D
GR
J Sokohoubou
P
YU

Pterygotrigla picta

(Australie/Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)

DK
I
N
S
FI

E
IS
NL
TR

958.1

959 SPOTTED RAY

(Atlantic – Europe)

Also called HOMELYN RAY.

See also + RAY and + SKATE.

Raja montagui

(Atlantique – Europe)

Voir aussi + RAIE.

D Fleckroche
GR Selächi
J
P Raia-manchada
YU Raža crnopležica

DK Storplettet rokke
I Razza maculata
N
S Fläckig rocka
FI Pisterausku

E Raya pintada
IS
NL Gevlekte rog
TR Vatoz

RAIE DOUCE 959

960 SPOTTED SEA CAT

(N. Atlantic/Arctic)

For more details see + CATFISH.

Anarhichas minor

(Atlantique Nord/Arctique)

Pour de plus amples détails, voir + POISSON-LOUP.

LOUP TACHETÉ 960

960 SPOTTED SEA CAT

D Gefleckter Katfisch
GR
J
P Peixe-lobo malhado
YU

DK Plettet havkat
I Bavosa lupa
N Flökksteinbit
S Fläckig havkatt
FI Kirjomerikissa

LOUP TACHETÉ 960

E
IS Hlýri
NL Gevlekte zeewolf
TR

961 SPRAGG (U.K.)

961

Cod 63 cm or more in length, but less than 76 cm.

Cabillaud de 63 cm ou plus de longueur, mais n'atteignant pas 76 cm.

IS Stútungur

962 SPRAT

SPRAT 962

Sprattus sprattus

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called BRISLING (Scandinavia), GARVOCK (Scotland), STUIFIN (Ireland) and + SILD (when canned); recommended trade name: SPRAT.

Appelé aussi ESPROT (Belgique).

Sprattus antipodum or/ou *Sprattus muelleri*

(New Zealand/Australia)

(Nouvelle-Zélande/Australie)

Marketed:

Commercialisé:

Fresh: whole, ungutted.

Frais: entier, non vidé.

Frozen: whole, ungutted.

Congelé: entier, non vidé.

Smoked: whole, ungutted, hot-smoked; + KIELER SPROTTEN (Germany).

Fumé: entier, non vidé, fumé à chaud; + KIELER SPROTTEN (Allemagne).

Canned: headed, tailed, gutted, packed in oil or tomato or other sauce; smoked, headed, packed in edible oil. In some countries sold as "sardine"; see + BRISLING.

Conserve: tête et queue coupées, vidé, couvert d'huile, de tomates ou autres sauces; fumé, étêté, couvert d'huile. Dans certains pays, vendu comme "sardine"; + BRISLING.

Semi-preserved: like + MARINADE.

Semi-conserve: comme les + MARINADE.

Spice-cured: see + ANCHOVIS, + ANCHOSEN, + APPETITSILD.

Epicé: + ANCHOVIS, + ANCHOSEN, + APPETITSILD.

Meal and oil:

Farine et huile:

Paste: salt sprats, washed, headed, gutted and finely chopped, are mixed with spices and filled into tubes; dyed red to distinguish from sardine paste; up to 5% herring paste content allowed in manufacture (Germany); see + ANCHOVY PASTE.

Pâte: les sprats salés, lavés, étêtés, vidés sont finement hachés, mélangés avec des épices et mis en tubes; teints en rouge pour distinguer de la pâte de sardine; addition de hareng autorisée à raison de 5% max. (Allemagne); voir + PÂTE D'ANCHOIS.

D Sprotte, Sprott
GR Papalina
J
P Espadilha, lavadilha
YU Papalina

DK Brisling
I Spratto, papalina
N Brisling
S Skarpsill, vassbuk
FI Kilohaili

E Espadín
IS Brislingur
NL Sprot
TR Caça, palatika

962.1 SQUAT LOBSTER

GALATÉES 962.1

Galathea spp.
MUNIDA spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

963 SQUAWFISH

CYPRINOÏDE 963

PTYCHOCEILUS spp.

(Freshwater - N. America)

(Eaux douces - Amérique du Nord)

Belongs to the family Cyprinidae (see + CARP).

De la famille des Cyprinidae (voir + CARPE).

Ptychocheilus grandis

(a) SACRAMENTO SQUAWFISH

(a)

Ptychocheilus oregonensis

(b) NORTHERN SQUAWFISH

(b)

(Atlantic - N. America)

Also called GRAY WEAFFISH, SEATROUT,
GRAY SEA TROUT.

See also + WEAFFISH.

Cynoscion regalis

(Atlantique - Amérique du Nord)

Voir aussi + WEAFFISH.

965 SQUID

CALMAR 965

LOLIGINIDAE

Also called INSHORE SQUIDS, INKFISH, INKS,
SEA ARROW, CALAMARO.

LONG FINNED SQUIDS

(Cosmopolitan)

CALMAR TOTAM

(Cosmopolite)

*LOLIGO**Liligo* spp.*Loligo vulgaris*

(a) COMMON SQUID

EUROPEAN SQUID

(Eastern Atlantic/Mediterranean)

(a) ENCORNET

(Est Atlantique/Méditerranée)

Loligo forbesi

(b) COMMON SQUID

(Eastern Atlantic/Mediterranean)

(b) ENCORNET VEINE

(Est Atlantique/Méditerranée)

Loligo opalescens

(c) OPALESCENT INSHORE SQUID

(Eastern Pacific)

(c) CALMAR OPALE

(Pacifique Est)

Loligo pealei

(d) LONGFIN INSHORE SQUID

(Western Atlantic/Caribbean)

(d) CALMAR TOTAM

(Atlantique Ouest/Caraïbes)

Loligo reynaudi

(e) CAPE HOPE SQUID

(South Africa)

(e) CALMAR DU CAP

(Afrique du Sud)

Alloteuthis media

(f) LITTLE SQUID

(Eastern Atlantic/Mediterranean)

(f) CASSERON BAMBOU

(Est Atlantique/Méditerranée)

Alloteuthis subulata

(g)

(Eastern Atlantic/Mediterranean)

(g)

(Est Atlantique/Méditerranée)

Sepioteuthis australis or/ou *Sepioteuthis bilineata*

(h) SOUTHERN REEF SQUID

BROAD SQUID

(Australia/New Zealand)

(h) CALMAR DE ROCHE AUSTRAL

(Australie, Nouvelle-Zélande)

OMMASTREPHIDAE

SHORT-FINNED SQUIDS

Also called FLYING SQUIDS, ARROW
SQUIDS.*Todarodes pacificus* or/ou *Ommastrephes sloani pacificus*

(i) JAPANESE FLYING SQUID

(West and North Pacific)

(i) TOUTENON JAPONAIS

(Ouest et Nord Pacifique)

Todarodes sagittatus

(j) EUROPEAN FLYING SQUID

(Eastern Atlantic/Mediterranean)

(j) TOUTENON COMMUN

(Atlantique Est/Méditerranée)

Todaropsis eblanae

(k) LESSER FLYING SQUID

(Eastern Atlantic/Southwest Pacific)

(k) TOUTENON SOUFFLEUR

(Atlantique Est/ Pacifique sud-ouest)

Illex coindetii

(l)

(East and West Atlantic)

(l) ENCORNET ROUGE

(Atlantique est et ouest)

Illex illecebrosus

(m) SHORT-FINNED SQUIDS

(North west Atlantic)

(m) ENCORNET ROUGE NORDIQUE

(Atlantique nord-ouest)

Nototodarus sloani or/ou *Nototodarus gouldi*

(n) ARROW SQUID

(New Zealand)

(n) ENCORNET MINAMI

(Nouvelle-Zélande)

Ommastrephes bartrami

(o) FLYING SQUID

(Atlantic/Pacific)

(o) ENCORNET VOLANT

(Atlantique/Pacifique)

Gonatus fabricii

(p) GONATIDAE

(North Atlantic)

(p) ENCORNET ATLANTOBOREAL

(Atlantique Nord)

Marketed:**Fresh:** whole, ungutted; split, gutted.**Frozen:** whole, ungutted; split, gutted.**Salted:** gutted, pickle-salted in barrels, sometimes after boiling; round, hard-salted; split, gutted, salted in brine, sometimes by sprinkling dry salt; afterwards half-dried in the sun.**Semi-preserved:** pickled in vinegar after boiling.**Dried:** sun-dried meat (Mediterranean, etc.); + SURUME (Japan)**Canned:** whole, ungutted; split, gutted; may be canned raw or precooked; may be packed in own ink, or in oil; (Spain, U.S.A.).**Liver oil:** (Japan)**D** Tintenfisch, Kalmar**GR** Kalamári, téftis**J** Ika**P** Lula, potra**YU** Lignja, lignjun**DK** Blæksprutte**I** Calamaro (f) Totariello**N** Blekksprut, (o) Akkar**S** Bläckfisk, kalmar**FI** Kalmari**E** Calamar, (f) lura**IS** Smokkur**NL** Inktvis, pijlinktvis**TR** Lübje, kalemarya**Commercialisé:****Frais:** entier, non vidé; ouvert et vidé.**Congelé:** entier, non vidé; ouvert et vidé.**Salé:** vidé, salé en saumure en barils, parfois après cuisson; entier, salé à cœur; tranché, vidé, salé en saumure, parfois saupoudré de sel sec; ensuite à demi-séché au soleil.**Semi-conserve:** traité en saumure vinaigrée après cuisson.**Séché:** chair séchée au soleil (Méditerranée); + SURUME (Japan).**Conserves:** entier, non vidé; tranché et vidé; peut être mis en boîte cru ou précuit, couvert ou non de son encre, ou d'huile (Espagne, Etats-Unis).**Huile de fole:** (Japan).

For (e) see separate entry.

Pour (e) voir la rubrique individuelle.

966 STALE DRY FISH (Burma)

Gutted fish, first fermented, then sun-dried.

POISSON RASSIS (Birmanie) 966

Poisson vidé, d'abord fermenté, puis séché au soleil.

967 STARFISH

ÉTOILE DE MER 967

Asteroidea

(i) STARFISH

(Cosmopolitan)

(i) ÉTOILE DE MER

(Cosmopolite)

Ophiuroidea

(ii) BRITTLE STAR

(Cosmopolitan)

(ii) OPHIURE

(Cosmopolite)

D Seestern, Schlangenster**GR** Asterias**J** Hitode**P** Estrela do mar**YU** Morske zvijezde**DK** Søstjerne, slangestjerne**I****N** (i) Sjøstjerne, (ii) Slangestjerne**S** Sjöstjärna, ormstjärna**FI** (i) Meritähhti

(ii) Käärmetähhti

E Estrella de mar**IS** Krossfiskur**NL** Zeester slangster**TR**(iii) Name also used for AMERICAN BUTTERFISH, see + BUTTERFISH (*Stromateidae*.)

(iii) Voir + STROMATÉE.

URANOSCOPIDAE

(Atlantic/Pacific – N. America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Astroscopus guttatus

(a) NORTHERN STARGAZER

(a)

(Atlantic)

(Atlantique)

Gnathagnus egregius

(b) FRECKLED STARGAZER

(b)

(Atlantic)

(Atlantique)

Kathetostoma giganteum

(c) GIANT STARGAZER

(c)

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

See + MONKFISH.

Voir + MONKFISH (anglais).

Geniagnus monopterygius

(d) SPOTTED STARGAZER

(d)

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Note. The SAND STARGAZER (Atlantic – N. America) are of the family *Dactyloscopidae*.

D Sterngucker

DK

E Rata

GR Lýchnos

I Pesce prete

IS

J Mishimaokoze

N

NL

P Cabeçudo, aranhuço

S Stjárnkikare

TR Kurbağa balığı

YU Bežmek

FI Taivaantähystäjä

969 STARRY FLOUNDER

PLIE DU PACIFIQUE 969

Platichthys stellatus

(Pacific/Freshwater – North America/Japan)

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord/Japon)

Also called LONG-JAW FLOUNDER.

Belonging to the family *Pleuronectidae*; see also + FLOUNDER.

De la famille des *Pleuronectidae*; voir aussi + FLET.

D Sternflunder

DK

E

GR

I Passera stellata

IS

J Numagarei

N

NL

P Solhão estrelado

S

TR

YU

FI Tähtikampela

970 STARRY RAY

RAIE ÉTOILÉE 970

Raja asterias or/ou *Raja punctata*

(a) (Atlantic/Mediterranean)

(a) (Atlantique/Méditerranée)

(b) In the U.K. this name is normally used for *Raja radiata* (Atlantic – Europe/N. America), which in N. America is referred to as THORNY RAY.

(b) (Atlantique – Europe/Amérique du Nord).

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

D Mittelmeer – Sternroche

DK

E Raya radiada, raya estrellada

GR Salahi

I Razza stellata

IS Tindaskata, tindabikkja

J

N

NL Keilrog

P Raia-pintada

S Klorocka

TR Vatoz

YU Ražica blije dopjega

FI Tähtirauku, (b) Kynsirausu

971 STARRY SKATE

RAIE DU PACIFIQUE 971

Raja stellulata

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

972 STEAK

Portion of fish cut at right angles to the backbone of the fish so that it includes a piece of the backbone; may be cut from any round fish, and the larger flatfish, but particularly salmon, halibut, turbot, hake; also called + CUTLET.

In France a "TRANCHE" should have a thickness of no more than one-fifth of width; see + ROUELLES (France), + TRONÇON (France).

In Canada the term STEAK is sometimes applied to fillet portions.

In U.S.A. the term is also used synonymous to + MIDDLE.

- D Steak, Kotelett
- GR Phéta psári
- J Sutêku
- P Posta
- YU Odrezak

- DK
- I Trancia di pesce
- N Fiskeskive (koteletter)
- S Stek, kotlett
- FI Kalakyllys

- E Raja
- IS Pönnufiskur, fiskstykki
- NL Moot
- TR Pirzola

973 STEELHEAD TROUT

Synonym in North America with + RAINBOW TROUT (*Salmo gairdnerii* or *Salmo irideus*), refers mainly to species, when they enter or return from the sea and large inland lakes.

Also called STEELHEAD SALMON (Canada).

See + RAINBOW TROUT.

974 STERILISED SHELLFISH

Molluscs that have been heat-treated, usually by steaming or boiling to destroy non-sporing bacteria (usually clams, cockles, mussels, oysters, whelks, winkles).

See also + CLEANSSED SHELLFISH.

975 STEUR HERRING (Netherlands)

Round cured herring, packed in barrels.

- D
- GR
- J
- P Arenque inteiro salgado
- YU Cijela heringa obradjena i pakovana u barilima

- DK
- I Aringa intera salata
- N
- S Rundsaltad sill, stupsaltad sill
- FI Pyöreä tynnyrisuolattu silli

STEURHARING (Pays-Bas) 975

Hareng entier salé, conditionné en barils.

- E Arenque entero y salado
- IS Rúnnsöltuð sild
- NL Steurharing
- TR

976 STINGRAY

(Cosmopolitan)
Examples are;

- (a) BLUE STINGRAY
(Cosmopolitan)
In N. America called PELAGIC STINGRAY.
- (b) ROUGHTAIL STINGRAY
(W. Atlantic - N. America)

DASYATIDAE

(Cosmopolite)

Dasyatis violacea

- (a) PASTENAGUE VIOLETTE
(Cosmopolite)

Dasyatis centroura

- (b) PASTENAGUE ÉPINEUSE
(Atlantique Ouest - Amérique du Nord)

PASTENAGUE 976

TRANCHE 972

Section de muscle de poisson coupée perpendiculairement à l'arête centrale, de sorte qu'elle peut comprendre un morceau de cette arête; peut provenir de tout poisson rond et de grands poissons plats, mais particulièrement de saumon, d'églefin, de turbot, de merlu.

En France, une "TRANCHE" doit avoir une épaisseur ne dépassant pas le cinquième de sa plus grande dimension; voir + ROUELLES (France), + TRONÇON (France).

Au Canada, le terme "STEAK" est parfois appliqué aux morceaux de filets.

Aux Etats-Unis, le terme est également employé comme synonyme de + MIDDLE.

973

COQUILLAGE STÉRILISÉ 974

Mollusques qui ont été traités par la chaleur, soit à la vapeur, soit bouillis, pour en détruire les bactéries sans spores; généralement clams, coques, moules, huîtres et palourdes.

Voir aussi + COQUILLAGE ÉPURÉ.

[CONTD.]

- (c) COMMON STINGRAY
(E. Atlantic/Mediterranean)

Dasyatis pastinaca

- (c) PASTENAGUE COMMUNE
(Atlantique Est/Méditerranée)

- (d) SOUTHERN STINGRAY
(Atlantic - N. America)

Dasyatis americana

- (d) PASTENAGUE AMERICAINE
(Atlantique - Amérique du Nord)

- (e) BUTTERFLY RAY
(Atlantic/Mediterranean -
Europe/N. America)

Gymnura altavela

- (e) PASTENAGUE AILEE
(Atlantique/Méditerranée -
Europe/Amérique du Nord)

Also called SPINY BUTTERFLY RAY.

- (f) ROUND STINGRAY
(Pacific - N. America)

Urolophus halleri

- (f)
(Pacifique - Amérique du Nord)

- (g) WHIP RAY
(Japan)

Dasyatis akajei

- (g)
(Japan)

- (h) SHORRTAIL BLACK STINGRAY
(S. Africa/Australia/New Zealand)

Dasyatis brevicaudatus

- (h)
(Afrique du Sud/Australie/Nouvelle-Zélande)

- (i) LONGTAIL BLACK STINGRAY
(S. Africa/Australia/New Zealand)

Dasyatis thetidis

- (i)
(Afrique du Sud/Australie/Nouvelle Zélande)

Marketed fresh or alive (Japan): see also + RAY.

Commercialisée fraîche ou vivante (Japon); voir aussi + RAIE.

D Stechrochen,
Peitschenrochen
GR Sálahi trygéna, trigóna

DK Pigrokke, pilrokke

E Pastinaca
(c) Vela latina

J Akaei (g)
P (b) Uge de cardas
(c) Uge
(e) Uge-manta

I Pastinaca, trigono
(e) Altavela
N Pilskate
S Stingrocka

NL (c) Pijlstaartrog
TR Ignelivatoz

YU Šiba žutulja, volina

FI Keihäsrausku

977 STOCKER (U.K.)

977

Also called STOCKERBAIT, STOKER.

Small fish in the catch, formerly given to apprentices as perquisites; now usually means either (i) fish that have been given extra preparation by crew for marketing, for example dogfish that have been skinned; or (ii) ROUGH FISH generally, that is less popular species such as CATFISH, DOGFISH, etc.

Petits poissons, autrefois donnés comme "boni" aux mousses; actuellement désigne (i) le poisson qui a reçu une préparation supplémentaire de la part de l'équipage avant la vente (par exemple dépouillement du chien de mer), (ii) du poisson des espèces les moins appréciées, tel que LOUP DE MER, AIGUILLAT, etc.

978 STOCKFISH

STOCKFISH 978

- (i) Gutted, headed unsplit or split fish, such as cod, coalfish, haddock and hake, dried hard without salt in open air: also called TORRFISK; see + ROTSKJAER.

- (i) Poisson vidé, étêté, tranché ou non, tel que morue, lieu noir, églefin, merlu, fortement séché sans sel en plein air; voir + ROTSKJAER (Norvège).

D Stockfisch
GR
J
P Peixe seco sem escala
YU Suhi bakalar

DK Stokfisk
I Stoccafisso
N Stokkfisk, tørrfisk
S Torrfisk, torkad fisk
FI Ilmakuivattu kala

E
IS Skreið, ráskerðingur
NL Stokvis
TR Çiroz

- (ii) Name also used to designate + CAPE HAKE (*Merluccius capensis*).

- (ii) Le nom désigne parfois l'espèce *Merluccius capensis*.

979 STREAKED GURNARD

GRONDIN CAMARD 979

Trigloporus lastoviza or/ou *Chelidonichthys lastoviza*

(Mediterranean/Atlantic)

(Méditerranée/Atlantique)

Also called ROCK GURNARD.

See + GURNARD.

Voir + GRONDIN.

D Gestreifter Knurrhahn

DK Båndet knurthane

E

GR Kapóni

I Capone ubriaco,
capone dalmato

IS

J

N Knurr

NL Gestreepte poon

P

S Tvärbandad knot

TR Mazak

YU Lastavica glavulja

FI

980 STREMEL (Germany)

STREMEL (Allemagne) 980

Fillet strips from smoked salmon or coalfish (e.g. "STREMEL-LACHS", "STREMEL-SEELACHS").

Filets de saumon ou de lieu noir fumés et découpés en lanières (ex. "STREMEL-LACHS", "STREMEL-SEELACHS").

981 STRIP (U.S.A.)

STRIP (E.U.) 981

Half of a dried salted cod cut down the middle, skinned and boned: napes, tail and edges are cut off, leaving an even thick piece.

Moitié de morue salée et séchée, coupée par le milieu, sans peau ni arêtes; les flancs, la queue et les côtés en ont été coupés de façon à ne laisser que la partie épaisse de la chair du poisson.

982 STRIPED BASS

BAR D'AMÉRIQUE 982

Morone saxatilis

(Atlantic/Pacific/Freshwater - N. America)

(Atlantique/Pacifique/Eaux douces - Amérique du Nord)

Also called ROCKFISH, ROCK.

Belongs to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

De la famille des *Serranidae*.

D

DK

E

GR

I Persico spigola

IS

J

N

NL

P Robalo-muge

S

TR

YU

FI Juovabassi

983 STRIPED MARLIN

MARLIN RAYÉ 983

Tetrapturus audax

(Pacific/Indian Ocean)

(Pacifique/Océan Indien)

Marketed fresh or sometimes frozen.

Commercialisé frais, quelquefois surgelé.

See also + MARLIN.

Voir aussi + MAKAIRE, + MARLIN.

D Gestreifter Marlin

DK Spydfisk

E

GR

I Pesce lancia striato

IS

J Makajiki, kajiki

N

NL

P Espadim raiado

S Strimmig spjutfisk

TR

YU

FI Juovarmarliini

984 STÜCKENFISCH (Germany)

STÜCKENFISCH (Allemagne) 984

Hot-smoked pieces ("Stücken") or steaks (cutlets) of various fishes (mostly sea water fishes).

Morceaux ("Stücken") fumés à chaud ou tranches de différents poissons (principalement de poissons de mer).

985 STURGEON

ESTURGEON 985

ACIPENSERIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Acipenser sturio

(a)

(a) ESTURGEON D'EUROPE OCCIDENTALE

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Acipenser oxyrinchus

(b) ATLANTIC STURGEON

(b) ESTURGEON NOIR D'AMÉRIQUE

(W. Atlantic/Freshwater)

(Atlantique Ouest/Eaux douces)

[CONTD.]

- (c) SHORTNOSE STURGEON
(W. Atlantic/Freshwater)

- (d) WHITE SURGEON
(Pacific/Freshwater)

- (e) GREEN STURGEON
(Pacific/Freshwater)

The various species of the Caspian Sea are usually called after their Russian name;

- (f) + BELUGA

- (g) + OSETR

- (h) + SEVRUGA

- (j) SHIP

- (k) STERLIAD

Marketed:

Fresh: steaks.

Frozen: whole gutted.

Smoked: pieces of fillet, with skin on, brined or dry-salted, cold-smoked and then hot-smoked (U.S.A.).

Canned: brined pieces, precooked and canned in tomato sauce or other sauces, also in own juice or in aspic; smoked pieces in oil (U.S.A.).

Semi-preserved: small pieces dredged in salt, oiled, grilled or broiled and packed in glass with wine, vinegar solution and spices.

Roe: see + CAVIAR.

D Stör, (a) Gemeiner Stör
(k) Sterlet
GR Mourouina Stourioni
J Chôzame

P Esturjão solho

YU Moruna (a) Jesetra
(k) Keciga

For (f), (g) and (h) see also separate entries.

Acipenser brevirostrum

- (c) ESTURGEON À MUSEAU COURT
(Atlantique Ouest/Eaux douces)

Acipenser transmontanus

- (d) ESTURGEON BLANC
(Pacifique/Eaux douces)

Acipenser medirostris

- (e) ESTURGEON VERT
(Pacifique/Eaux douces)

Les diverses espèces de la mer Caspienne sont généralement désignées sous leur nom russe:

Huso huso

- (f) + ESTURGEON BELUGA

Acipenser gueldenstaedtii

- (g) + ESTURGEON DU DANUBE

Acipenser stellatus

- (h) + ESTURGEON ÉTOILÉ

Acipenser nudi ventris

- (j) SHIP

Acipenser ruthenus

- (k) STERLET

Commercialisé:

Frais: en tranches.

Congelé: entier, vidé.

Fumé: morceaux de filet avec la peau, saumurés ou salés à sec, fumés à froid et ensuite fumés à chaud (E.U.).

Conserve: tranches saumurées, précuites et mises en boîte avec de la sauce tomate ou autres sauces; également au naturel ou en aspic; morceaux fumés recouverts d'huile (E.U.).

Semi-conserve: petits morceaux saupoudrés de sel, passés à l'huile, grillés et mis en bocaux avec du vin, du vinaigre et des épices.

Rouge: voir + CAVIAR.

DK Stør sterlet

I Storione, (k) Sterlett
N Stør

S Stör, (a) Vanlig stör
(k) Sterlett

FI (a) Sampi, (d) Valkosampi
(e) Rihersampi, (k) Sterletti

E Esturión

IS Styrja
NL Steur,
(a) Steur
(d) Pacific steur,
(f) Huso, kaspische
zeesteur, (k) Sterlet

TR Mersin balığı, (a) Kolan,
(j) Şip, (k) Çuka

Pour (f), (g) et (h) voir aussi les rubriques individuelles.

986 SUBOSHI (Japan)

Also called SHIRABOSHI or SUBOSHI-HIN.

Unsalted fish, molluscs, crustacean, seaweed, etc., dried simply in the sun or by artificial methods, e.g. + SURUMÉ, + BODARA.

SUBOSHI (Japon) 986

Appelé aussi SHIRABOSHI ou SUBOSHI-HIN.

Poissons, mollusques, crustacés, algues, etc., non salés, simplement séchés au soleil ou artificiellement, ex. + SURUME, + BODARA.

CATOSTOMIDAE

(Freshwater – N. America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

This family includes a number of species, the most important being *Carpiodes*, *Catostomus*, *Ictiobus*, *Moxostoma* and *Pantosteus* spp.; examples are:

Cette famille comprend différentes espèces dont les principales sont *Carpiodes*, *Catostomus*, *Ictiobus*, *Moxostoma* et *Pantosteus*; par exemple:

Carpiodes cyprinus

(a) + QUILLBACK

(a) + BRÈME

Catostomus commersoni

(b) WHITE SUCKER

(b) CYPRIN-SUCET

Also called COMMON WHITE SUCKER or BUFFALOFISH.

ICTIOBUS spp.

(c) BUFFALOFISH

(c)

MOXOSTOMA spp.

(d) REDHORSE SUCKER

D	DK	E
GR	I	IS
J	N	NL
P	S	TR
	Sugkarp	Vantuzlu balığı
	(b) Vit sugkarp,	
	buffelfisk	
YU	FI	
	Imukarppi	
	(b) Valkoimukarppi	

988
SUGAR CURED FISH

POISSON TRAITÉ AU SUCRE
988

Fish particularly herring preserved with a mixture of salt and sugar.

Poisson, généralement hareng, conservé avec un mélange de sel et de sucre.

See also + ANCHOSEN, and + SPICE CURED FISH.

Voir aussi + ANCHOSEN et + SPICE CURED FISH.

D	DK	E
GR	I	IS
J	N	NL
P	S	TR
Peixe tratado com sal e açúcar	Sukkarsaltet fisk	Sykursaltaður fiskur
	Pesce in salamoia con zucchero	Met zout en suiker geconserveerde vis
YU	S	TR
	Sockersaltad fisk	Şekerle olgunlaşmış balık
	FI	
	Sokerisuolattu kala	

989
SUMMER FLOUNDER

CARDEAU D'ÉTÉ
989

Paralichthys dentatus

(Atlantique – Canada)

(Atlantic – Canada)

Also called GULF FLOUNDER.

See also + FLUKE and + FLOUNDER.

Voir aussi + CARDEAU et + FLET.

D	DK	E
GR	I	IS
J	N	NL
P	S	TR
Carta de verão	Rombo dentuto	
YU	S	
	Kesäkampela	

990
SUN-DRIED FISH

POISSON SÉCHÉ AU SOLEIL
990

Fish dried by exposure to sun and wind.

Poisson séché par exposition au soleil et au vent.

See also + DRIED FISH.

Voir aussi + POISSON SÉCHÉ.

D	DK	E
Sonnengetrockneter Fisch	Soltørret fisk	Pescado secado al sol
GR	I	IS
Liokaftá	Pesce seccato al sole	Sólpurrkaður fiskur
J	N	NL
Hiboshi, nikkan	Soltørket fisk	Zon gedroogde vis
P	S	TR
Peixe seco ao sol	Soltorkad fisk	Güneşte kurutulmuş balık
YU	FI	
Riba sušena na suncu	Aurinkokuivattu kala	

991 SUNFISH

Name used for different freshwater species especially *Centrarchidae*, but also + OPAH (*Lamprididae*) and + MOLA (*Molidae*): see under these entries.

D Sonnenbarsch
GR
J
P
YU

DK
I
N
S Solabborre
FI Aurinkoahven

E
IS
NL Zonnebaars
TR

POISSON-LUNE 991

Le terme "SUNFISH" (anglais) s'applique aux espèces de la famille *Centrarchidae*, mais aussi aux *Lamprididae* (voir + LAMPRIR) et *Molidae*

992 SUPERCHILLING

The practice of rapidly and uniformly cooling white fish stowed at sea to a selected temperature a few degrees below that of melting ice, and then holding the fish at that temperature under carefully controlled conditions.

D Unterkühlung
GR
J
P Super-refrigeração
YU

DK
I Surrefrigerazione
N Underkjøling
S Superkyllning
FI Pikajäähdytys

SUR-RÉFRIGÉRATION 992

Refroidissement rapide et uniforme du poisson, stocké à bord, à une température légèrement inférieure à 0 °C; température maintenue ensuite dans des conditions rigoureusement contrôlées.

E Super refrigeración
IS
NL Snelkoeling
TR

993 SURPPERCH

(Pacific/Freshwater – N. America)
Also called SURFFISH.
Various species in North America.

EMBIOTOCIDAE

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)
Différentes espèces en Amérique du Nord

993

994 SURF SMELT

(Pacific – N. America)
Belongs to the family *Osmeridae* (see + SMELT).

Hypomesus pretiosus

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Osmeridae* (voir + ÉPERLAN).

NL Amerikaanse spiering

994

994.1 SURIMI (Japan)

A refined, stabilised, frozen fish mince. Refining and stabilisation of functional properties during frozen storage are achieved by repeated washing with fresh water to remove soluble protein, straining, restoration of water content to natural levels (ca 80%) by pressing followed by incorporation of sugar (4%), sorbitol (4%) and polyphosphate (0.3%). Surimi is used for the industrial production of Japanese "neriseihin" fish products such as + KAMABOKO and fish sausage and, in recent years, seafood analogue products such as + CRAB STICKS.

D
GR
J Surimi, Reito
Surimi
P
YU Surimi

DK Surimi
I
N Surimi
S Surimi
FI Surimi

SURIMI (Japan) 994.1

Poisson haché congelé, raffiné, stabilisé. Le raffinage et la stabilisation des propriétés fonctionnelles pendant la phase de congélation sont obtenus par des lavages répétés à l'eau froide afin d'enlever les protéines solubles, par filtrage, rétablissement du teneur en eau au niveau naturel (env 80%), par pression suivie d'adjonction de sucre (4%), de sorbitol (4%) et de polyphosphate (0.3%). Le surimi est utilisé pour la production industrielle de produits de la pêche japonais "neriseihin" tels que + KAMABOKO et les saucisses de poisson et, ces dernières années, de produits de la mer analogues tels que + BATONNETS DE CRABE.

E Surimi
IS
NL
TR

995 SURMULLET

Mullus surmuletus

(Atlantic/Mediterranean)

ROUGET BARBET DE ROCHE 995

(Atlantique/Méditerranée)

Also known as + RED MULLET.

Also called WOODCOCK OF THE SEA.

Belonging to the family *Mullidae* (see + GOAT-FISH); not to be confused with + MULLET (*Mugilidae*).

De la famille des *Mullidae* (voir + ROUGET).

Marketed fresh.

Commercialisé frais.

D Meerbarbe, Streifenbarbe
GR Barboúni
J

DK Mulle
I Triglia di scoglio
N Mulle

E Salmonete de roca
IS Sæskeggur
NL Mul, zeebarbeel,
koning van de poon
TR Tekir

P Salmonete legitimo,
Salmonete-vermelho
YU Trlja od kamena,
Trlja kamenjarka

S Gulstrimmig mullus
FI Keltajuovamullo

996 SURSILD (Norway)

SURSILD (Norvège) 996

Brine salted herring pickled in spiced solution of vinegar and sugar, sliced onions added.

Hareng salé en saumure et mariné dans une solution vinaigrée avec épices et sucre à laquelle on ajoute de l'oignon en tranches.

D
GR

DK
I Aringhe marinate
stile norvegese
N Sursild

E
IS Sýrð sild

J

S Marinerad sill
FI Marinoitu silli

NL Gekruide
gezouten haring

P
YU

TR

997 SURUME (Japan)

SURUME (Japon) 997

Cuttlefish or squid, gutted, eyes removed: split and dried.

Seiches ou encornets vidés, auxquels on a enlevé les yeux, tranchés et séchés.

Also afterward boiled, pressed, and dried again, after seasoning (NOSHI-SURUME or NIOSHI-IKA).

Par la suite peuvent être aussi bouillis, pressés et séchés à nouveau, après avoir été assaisonnés (NOSHI-SURUME ou NIOSHI-IKA).

998 SUSHI (Japan)

SUSHI (Japon) 998

(i) Products made by fermentation of pickled fish, boiled rice and salt.

(i) Préparations à base de poisson salé, de riz cuit à l'eau et de sel qu'on laisse fermenter.

Also called URE-ZUSHI.

Appelé aussi URE-ZUSHI.

(ii) The term SUSHI is also applied to a restaurant-food prepared by putting raw fish slice (+ SASHIMI) on boiled rice flavoured with vinegar.

(ii) Le terme SUSHI désigne aussi un plat de restaurant préparé en mettant des tranches de poisson cru (+ SASHIMI) sur du riz cuit à l'eau et assaisonné de vinaigre.

999 SUTKI (India, Pakistan)

SUTKI (Inde, Pakistan) 999

Salted or unsalted sun-dried fish; sometimes hard-smoked fish, e.g. smoked shrimp.

Poisson, facultativement salé, séché au soleil et parfois fortement fumé. Même procédé pour les crustacés (par ex. les crevettes).

1000 SWIM BLADDER

VESSIE NATATOIRE 1000

Bladder containing gas, lying beneath the backbone of some bony fish; marketed fresh, frozen or dried, for manufacture of + ISINGLASS and + FISH GLUE; also called AIR-BLADDER, FISH BLADDER, FISH SOUND. Swim bladders when dried are also sometimes used for food; also salted (Canada).

Vessie contenant du gaz, située sous la colonne vertébrale de certains poissons osseux; commercialisées fraîches, congelées ou séchées, pour la fabrication d' + ICHTYOCOLLE, de + COLLE DE POISSON. Les vessies séchées sont parfois consommées; de même quand elles sont salées (Canada).

D Schwimmblase
GR Niktiki kistis
J Ukibukuro
P Bexiga natatória
YU Zračni mjehur

DK Svømmeblære
I Vescica natatoria
N Svømmeblære
S Simblása
FI Uimarakko

E Vejiga natatoria
IS Sundmagi
NL Zwemblaas
TR

1001 SWIMMING CRAB

ÉTRILLE 1001

Portunus puber or/ou *Liocarcinus puber*

(a) (Europe – Mediterranean)

(a) (Europe – Méditerranée)

In the U.K. also called VELVET CRAB or VEL-VET SWIMMING CRAB.

Ovalipes catharus

(b) (New Zealand)

(b) (Nouvelle-Zélande)

Also known as PADDLE CRAB, sometimes SURF CRAB.

D Schwimmkrabbe
GR Siderokávouras
J
P
YU

DK Svømmekrabbe
I Granchio di rena
N
S Simkrabba

E Nécora
IS
NL Fluwelen zwemcrab
TR Yüzen kerevit

1002 SWORDFISH

ESPADON 1002

Xiphias gladius

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called BROADBILL (SWORDFISH).

Marketed:**Fresh:** whole, gutted: steaks.**Frozen:** whole, gutted: steaks.**Liver:** used as source of vitamin.**Commercialisé:****Frais:** entier et vidé; tranches.**Congelé:** entier et vidé; tranches.**Fole:** importante source de vitamines.

D Schwertfisch
GR Xiphiás
J Mekajiki
P Espadarte
YU Sabljan, igo

DK Sværdfisk
I Pesce spada
N Sverdfisk
S Sværdfisk
FI Miekkakala

E Pez espada
IS Sverðfiskur
NL Zwaardvis
TR Kılıç balığı

1002.1 TARAKIHI

CASTENETTE DE JUAN FERNANDEZ 1002.1

Cheilodactylus gayi or/ou *Cheilodactylus macropterus*

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

In New Zealand the name TARAKIHI is used for the + MORWONG

1003 TARAMA (Greece, Turkey)

TARAMA (Grèce, Turquie) 1003

Fish roe, mostly from carp, mixed with salt, bread crumbs, white cheese, olive oil and lemon juice: also called ATARAMA.

Œufs de poisson, de carpe surtout, mélangés avec du sel, des miettes de pain, du fromage blanc, de l'huile d'olive et du jus de citron.
Appelé aussi ATARAMA.

1004 TARPON

TARPON 1004

ELOPIDAE

(Pacific/Atlantic/Freshwater – N. America)

(Pacifique/Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Also used: TEN POUNDER.

Aussi utilisé: GRANDES ÉCAILLES.

Tarpon atlanticus or/ou *Megalops atlantica*

(a)

(a) TARPON ARGENTÉ
(Atlantique)

(Atlantic)

Also called + SILVERFISH.

Elops saurus

(b) + LADYFISH

(b) + GUINÉE-MACHÈTE
(Atlantique)

(Atlantic)

Elops affinis

(c) + MACHETE

(c) + GUINÉE-MACHÈTE DU PACIFIQUE
(Pacifique/Eaux douces)

(Pacific/Freshwater)

Captured mainly by sport fishing.

Principalement pêche sportive.

[CONTD.]

1004 TARPON (Contd.)

D Tarpon
GR
J
P Tarpão, peixe-prata-do-atlântico
YU

DK Tarpon
I Tarpone
N
S Tarpon
FI Tarponi

TARPON (Suite) 1004

E Tarpón, pez lagarto
IS
NL Tarpoen
TR

For (b) and (c) see also separate entries.

Pour (b) voir aussi cette rubrique.

1005 TATAMI-IWASHI (Japan)

Larval fish of sardine or anchovy dried in a square frame, the product looks like a sheet of paper.

TATAMI-IWASHI (Japon) 1005

Larves de sardines ou d'anchois, séchées à l'intérieur d'une châssis de forme carrée; le produit a l'aspect du papier.

1006 TAUOG

Tautoga onitis

(Atlantic - U.S.A.)

Belonging to the family *Labridae* (see + WRASSE).

MATIOTE NOIRE 1006

(Atlantique - E.U.)

De la famille des *Labridae* (voir + LABRE).

1007 TENCH

Tinca tinca

(Freshwater - Europe/Australia)

Belongs to the family *Cyprinidae* (see + CARP).

Marketed fresh, frozen, also canned (in sauces or in aspic).

D Schlei
GR Glinia
J
P Tenca

DK Suder
I Tinca
N Suter, sudre
S Sutare, lindare

YU Linjak

FI Suutari

TANCHE 1007

(Eaux douces - Europe/Australie)

De la famille *Cyprinidae* (voir + CARPE).

Commercialisée fraîche, surgelée, également en conserve (en sauces ou en aspic).

E Tenca
IS Grunnungur
NL Zeelt
TR Kadife balığı, yeşil sazan

1008 TENGUSA (Japan)

Gelidium spp. of edible seaweed.

TENGUSA (Japon) 1008

Espèce *Gelidium* d'algues comestibles.

1009 TERRAPIN

MALACLEMYS spp.

Edible turtles (U.S.A.)

Tortues comestibles (E.U.)

D Salzsumpfschildkröte
GR
J
P Tartaruga
YU Jestiva kornjača

DK Skildpadde
I Testuggine
N
S
FI

TORTUE AMÉRICAINE 1009

E Tortuga comestible
IS
NL Moerasschildpad
TR

1010 THICKBACK SOLE

Microchirus variegatus

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called BASTARD SOLE, LUCKY SOLE, VARIEGATED SOLE, THICKBACK.

Commercialisée fraîche.

D Bastardzunge
GR Glossa
J
P Azevia rañada
YU List prugavac

DK
I Sogliola variegata
N
S
FI

E Golleta
IS
NL Franse tong
TR

Raja clavata

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called MAIDEN RAY or ROKER.

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

D Nagelrochen
GR Sálahi, raia, vátos
J
P Raia-lenga, raia-pinta
YU Raža kamenjarka

DK Sømrokke
I Razza chiodata
N Piggske
S Knaggrocka
FI Okarausku

E Raya de clavos
raya común
IS Dröfnuskata
NL Stekelrog
TR Vatoz

1012 THREADFIN

BARBURE ou CAPITAINE 1012

POLYNEMIDAE

(Atlantic/Pacific – N. America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Polydactylus approximans

(a) PACIFIC THREADFIN

(a) BARBURE BOBO
(Pacifique)

Polydactylus octonemus

(b) ATLANTIC THREADFIN

(b) BARBURE À HUIT BARBILLONS
(Atlantique)

Polydactylus quadrifilis

(c)

(c) GROS CAPITAINE
(Atlantique centre-est)

(Atlantic centre-east)

(d) In Australia "THREADFIN" refers also to *Eleutheronema* spp., e.g. GIANT THREADFIN (*Eleutheronema tetradactylum*), belonging to the family *Polynemidae*.

(d) En Australie désigne aussi les espèces *Eleutheronema*, ex.: *Eleutheronema tetradactylum*, de la famille des *Polynemidae*.

D Fingerfisch
GR
J Tsubamekonoshiro
P Barbudo
YU

DK
I
N
S Trådfisk
FI Rihmaevä

E
IS
NL
TR

1013 THREAD HERRING

CHARDIN 1013

OPISTHONEMA spp.

(Atlantic/Pacific – N. America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Belong to the family *Clupeidae*.De la famille des *Clupeidae*.*Opisthonema libertate*

(a) PACIFIC THREAD HERRING

(a) CHARDIN DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Opisthonema oglinum

(b) ATLANTIC THREAD HERRING

(b) CHARDIN FIL
(Atlantique)

1014 THREEBEARD ROCKLING

MOTELLE COMMUNE 1014

Gaidropsarus vulgaris or/ou *Onos tricirratulus*

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Belonging to the family *Gadidae* (see also + ROCKLING).De la famille des *Gadidae* (voir aussi + MOTELLE).

Also called WHISTLER.

D Dreibärtelige Seequappe
GR Gaidouropsaro
J
P Laibeque
YU Ugorova mater

DK Tretrådet havkvabbe
I Motella
N Tretrådet tangbrosme
S Tretömmad skärlånga
FI Rantamade

E Lota, mollareta
IS Blettabyrfill
NL Driedradige meun
TR Gelincik balığı

1015 THRESHER SHARK

RENARD DE MER 1015

ALOPIIDAE

particularly *Alopias vulpinus* en particulier

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/N. America/Japan)

(Atlantique/Méditerranée/Pacifique – Europe/Amérique du Nord/Japon)

Also called FOX SHARK, GRAYFISH, SEA FOX, SLASHER, SWIVELTAIL.

Aussi appelé REQUIN-RENARD.

See also + SHARK.

Voir aussi + REQUIN.

D Fuchshai, Drescher

DK Rævehaj

E Pez zorro

GR Skylópsaro, aleposkylos

I Squalo volpe

IS

J Onagazame, maonaga

N Rævehaj

NL Voshaai

P Tubarão-raposo, Zorra

S Rævhaj

TR Sapan baliği

YU Psina lisica

FI Kettuhai

1016 TIGER SHARK

REQUIN-TIGRE COMMUN 1016

Galeocerdo cuvieri

(Atlantic/Pacific – N. America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Also called LEOPARD SHARK.

Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN-TIGRE).

D Tigerhai

DK Tigerhaj

E

GR Carcharias

I Squalo tigre

IS

J Itachizame

N Tigerhaj

NL Tijgerhaai

P Tubarão-tigre

S Tigerhaj

TR

YU

FI Tükərihai

1017 TIGHT PACK (U.S.A.)

1017

Gutted alewives, cured in strong brine for a week or more, packed in barrels with dry salt and marketed as a dry salted product; also called HARD CURE or VIRGINIA CURE.

Gaspareaux vidés, mis dans une saumure concentrée pendant au moins une semaine, et mis en barils avec du sel sec; commercialisé comme produit salé à sec.

Similar product in Canada: PICKLED ALEWIVES.

Produit semblable au Canada: PICKLED ALEWIVES.

See + ALEWIFE.

Voir + GASPAREAU.

1018 TILAPIA

TILAPIA 1018

TILAPIA spp.

(Freshwater – Africa/Far East)

(Eaux douces – Afrique/Extrême-Orient)

Tilapia nilotica

(Freshwater/Nile)

(Eaux douces/Nil)

Known as BULTI or BOLTİ (Egypt).

Connu sous le nom de BULTI ou BOLTİ (Egypte).

Cultured in ponds in many tropical countries.

Cultivé en étangs dans de nombreux pays tropicaux.

D Tilapie

DK

E

GR Tilapia

I Tilapia

IS

J Telapia

N

NL Tilapia

P Tilápia

S Munruvare

TR

YU

FI Tilapia

1019 TILEFISH

TILE (Canada) 1019

BRANCHIOSTEGIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also known as BLANQUILLO.

[CONTD.]

- (a) TILEFISH
(Atlantic – N. America)

- (b) BLACKLINE TILEFISH
(Atlantic – N. America)

- (c) OCEAN WHITEFISH
(Pacific – N. America)

- (d) BLUELINE TILEFISH
(Atlantic/North America)

- (e)
(Pacific – S. America)

Lopholatilus chamaelonticeps

- (a) TILE CHAMEAU
(Atlantique – Amérique du Nord)

Caulolatilus cyanops

- (b) TILE A RAIE NOIRE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Caulolatilus princeps

- (c) TILE FIN
(Pacifique – Amérique du Nord)

Caulolatilus microps

- (d)
(Atlantique/Amérique du Nord)

Prolatilus jugularis

- (e) TILE BLANQUILLE
(Pacifique – Amérique du Sud)

FI Tiilikala

NL (a) Tegelvis

1020 TINABAL (Philippines)

Fish product similar to + BAGOONG, but with minor variations.

TINABAL (Philippines) 1020

Produit semblable au + BAGOONG, avec quelques différences mineures.

1021 TINAPA (Philippines)

Herring-like fish, whole or gutted, dipped fresh into boiling brine and then smoked; usually made from TUNSOY, LAPAD and TAMBAN OIL SARDINE (all *Sardinella* spp.).

See + SARDINELLA.

TINAPA (Philippines) 1021

Poisson de l'espèce des *Sardinelles*, semblable au hareng, entier ou vidé, plongé dans une saumure bouillante et ensuite fumé.

Voir + SARDINELLE.

1022 TJAKALANG (Indonesia)

Skipjack (*Euthynnus pelamis*) or similar spp. eaten fresh, or dried and salted, locally.

TJAKALANG (Indonésie) 1022

Listao (*Euthynnus pelamis*) ou espèces voisines consommées fraîches, ou salées et séchées pour la consommation locale.

1023 TOHEROA

(New Zealand)
Edible mollusc, sometimes canned.

Paphies ventricosa

(Nouvelle-Zélande)
Mollusque comestible, parfois mis en conserve.

1023

1024 TÔKAN-HIN (Japan)

Product dried after removing water by repeated freezing and thawing; e.g. TÔKAN-DARA (cod filets processed this way).

See + FREEZE DRYING.

TÔKAN-HIN (Japon) 1024

Produit séché après élimination de l'humidité par congélations et décongélations répétées; ex.: TÔKAN-DARA (filets de morue ainsi traités).

Voir + CRYODESSICATION.

1025 TÔMALLEY

Edible by-products of lobster, as e.g. roe, scraps of meat, etc., which have not been ground to a smooth consistency (Canada); may be minced and canned, used in lobster paste.

TÔMALLEY 1025

Sous-produits comestibles du homard, tels que œufs, miettes de chair, etc., laissés tels quels (Canada); peuvent être hachés et mis en conserve, ou servir dans la fabrication de pâte de homard.

- (i) (Atlantic/Pacific – N. America)
Belonging to the family *Gadidae*.

MICROGADUS spp.

- (i) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Gadidae*.

Microgadus tomcod

- (a) ATLANTIC TOMCOD

- (a) POULAMON ATLANTIQUE

Microgadus proximus

- (b) PACIFIC TOMCOD

- (b) POULAMON PACIFIQUE
(Pacifique)

D Tomcod
GR
J
P Tomecode
YU

DK
I
N
S Frostfisk, tomcod
FI

E
IS
NL
TR

- (ii) Name also used for + WHITE CROAKER (ii)
(*Genyonemus lineatus*) belonging to the family
Sciaenidae (see + CROAKER or + DRUM).

1027 TOM KHO (Viet Nam)

TOM KHO (Vietnam) 1027

Shrimp cooked in saturated brine and dried in sun.

Crevettes cuites dans une saumure concentrée et
séchées au soleil.

1028 TONGUE

LANGUE 1028

- (i) Name used for + COMMON SOLE (*Solea vul-
garis vulgaris* or *Solea solea*).
(iii) See + FISH TONGUE.

- (i) Voir + SOLE COMMUNE.
(ii) Voir + LANGUE DE POISSON.

1029 TONNO (U.S.A.)

1029

Canned TUNA meat, more heavily salted than
usual and packed in olive oil.

Chair de THON en conserve, plus salée qu'à l'ord-
inaire et recouverte d'huile d'olive.

D
GR Tónnos conserva
J
P Atum em conserva
YU Konzervirani tunj –
tunj u konzervi

DK
I Tonno all'olio d'oliva
N
S
FI Tonnikalasäilykeöljyssä

E Carne de atún en
conserva
IS
NL Tonijn in olie
TR Ton

1030 TOPE

REQUIN-HÂ, HA, HAT, HAST 1030

Galeorhinus galeus

(N.E. Atlantic/Mediterranean).

Belongs to the shark family (see + REQUIEM
SHARK), but also commonly referred to as dogfish
(see + DOGFISH).

(Atlantique N.E./Méditerranée)

De la famille des requins (voir + MANGEUR
D'HOMMES), mais aussi fréquemment désigné
comme aiguillat (voir + AIGUILLAT).

D Hundshai
GR Galéos drossítis
J
P Perna-de-moça
YU Pas butor

DK Gráhaj
I Canesca
N Gráhaj
S Gráhaj, bethaj, hástörje
FI Harmaahai

E Cazón, tollo
IS
NL Ruwe haai
TR Camgöz balığı

1031 TOPKNOT

TARGEUR 1031

Zeugopterus punctatus

(N. Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also called BASTARD BRILL, BROWNY, COM-
MON TOPKNOT, MULLER'S TOPKNOT;
BLOCH'S TOPKNOT.

See also + NORWEGIAN TOPKNOT.

[CONTD.]

1031 TOPKNOT (Contd.)

TARGEUR (Suite) 1031

D Zwergbutt
GR
J
P Rodovalho-bruxa
YU

DK Hårhvarre
I Rombo camaso
N Bergvar
S Bergvar
FI Kalliokampela

E
IS Skjálgi
NL Gevlekte griet
TR

1032 TOP SHELL

1032

Monodonta turbinata

(a) (Atlantic/Mediterranean)

(a) (Atlantique/Méditerranée)

Turbo cornutus

(b) (Japan)

(b) (Japon)

Marketed fresh or canned.

Commercialisé frais ou en conserve.

D
GR Tróchos
J Sazae
P
YU Ogrc

DK
I Cornetto
N
S Snäcka
FI

E Caracol gris, caramujo
IS
NL
TR

1033 TORSK

1033

Le terme "TORSK" s'applique:

- (i) Scandinavian name for + COD (*Gadus morhua*).
(ii) Alternative English name for + TUSK (*Brosme brosme*).

- (i) En Scandinavie au + CABILLAUD (*Gadus morhua*).
(ii) En Grande Bretagne terme alternatif pour le + BROSME (*Brosme brosme*).

1034 TRAN OIL

1034

Oil obtained from fish and aquatic animals by allowing them to decompose. The term "tran", in various languages also applies to the uncleaned fish fat or fish oil, see + FISH OIL.

Huile obtenue à partir de poissons et animaux aquatiques en les laissant se décomposer. Le terme "tran", en différentes langues, s'applique aussi aux graisses ou huiles de poisson non purifiées; voir + HUILE DE POISSON.

D Tran
GR
J
P Óleo de peixe em decomposição
YU Trani

DK
I Olio di pesce
N Tran
S Tran
FI Kala-tai merieläinöljy, traani

E Aceite de pescados
IS Sjálfrunnið lýsi
NL Traan
TR

1035 TRASH FISH (N. America)

POISSON DE REBUT 1035
(Amérique du Nord)

Fish or quantities of mixed species, incidentally caught and unwanted for human consumption; also used synonymously to + INDUSTRIAL FISH.

Poissons d'espèces mélangées, non triés, refusés pour la consommation humaine; synonyme de + INDUSTRIAL FISH.

See also + FISH WASTE.

Voir aussi + DÉCHETS DE POISSON.

D Futterfisch, Industriefisch
GR
J
P Peixe de refugo
YU Otpadna riba

DK Industrifisk (foderfisk)
I
N Skrapfisk
S Skrapfisk
FI Rehukala

E
IS Tros
NL Voedervis industrievis
TR

1036 TRASSI UDANG (Indonesia)

TRASSI UDANG 1036
(Indonésie)

Fermented shrimp paste; also called BELACHAN.

Pâte de crevettes fermentée; appelée encore BELACHAN.

Similar product see + SHIOKARA (Japan).

Produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

NL Trassi

FI Fermentoitu katkaraputahna, trassi

1037 TREPANG (Malaya, Philippines)

+ SEA CUCUMBER, gutted, boiled and dried, sometimes also smoked.

D Trepang
GR
J Hoshi-namako
P Holotúria
YU

DK Trepang
I Trepang
N
S Sjögurka
FI Merimakkara

TREPANG (Malaisie, Philippines) 1037

+ HOLOTHURIE (bêche de mer) vidée cuite à l'eau bouillante et séchée, parfois fumée.

E Trépang
IS
NL Tripang
TR

1037.1 TREVALLA

Name used in Australia for some members of the family *Centrolophidae*. DEEPSEA TREVALLA is particularly used for *Hyperoglyphe antarctica*, called BLUENOSE in New Zealand.

See also + WAREHOU.

1037.1

Nom utilisé en Australie pour quelques membres de la famille des *Centrolophidae*. DEEPSEA TREVALLA (anglais) est particulièrement utilisé pour l'*Hyperoglyphe antarctica*, appelé BLUENOSE (ang.) en Nouvelle-Zélande.

Voir aussi + WAREHOU (anglais)

1038 TREVALLY

Name used in Australia and New Zealand for *Caranx* spp., which are also generally named + JACK; for example:

(a) GREAT TREVALLY

Caranx sexfasciatus

(a) CARANGUE VORACE

Pseudocaranx dentex

(b) SILVER TRAVALLY**(b)**

(Indo-Pacific)

Known as TREVALLY in New Zealand. Marketed as fresh or frozen fillets, sometimes smoked.

Connu sous le nom de TREVALLY (anglais) en Nouvelle-Zélande.

Commercialisé sous forme de filets frais ou congelés, parfois fumés.

D
GR
J Shima aji
P
YU

DK
I Leccia stella, carangidi
N
S
FI

E Caballa
IS
NL
TR

1039 TRIGGERFISH

Generally refers to *Balistidae* (North America) which are also named + FILEFISH.

BALISTE 1039

Espèces de la famille des *Balistidae*.

Various species, e.g.:

Balistes carolinensis or/ou *Balistes caprisus*

(a) GRAY TRIGGERFISH**(a) BALISTE CAPRI**

(Atlantic)

(Atlantique)

Balistes punctatus

(b) SPOTTED TRIGGERFISH**(b) BALISTE À TACHES BLEUES**

(Atlantic)

(Atlantique)

Xanthichthys mento

(c) REDTAIL TRIGGERFISH**(c)**

(Pacific)

(Pacifique)

See also + FILEFISH.

Voir aussi + ALUTÈRE

D Drückerfisch
GR Gourounópsaro
J Mongarakawahagi
P Cangulo
YU Kostorog, mihača

DK
I Pesce balestra
N
S Tryckarfisk, filfisk
FI Säppikala

E Pez ballesta
IS
NL (a) Trekkervis
TR Çütre balığı

1040 TRIMMING

PARAGE 1040

Removal of inedible parts or anything which could spoil the appearance.

Enlèvement des parties non comestibles ou de tout ce qui pourrait nuire à la présentation.

D Beschneiden, Trimmen
GR
J
P Amanhar
YU

DK Afpudsning
I
N Renskjæring
S Trimming, putsning
FI Kalan trimmausliha

E
IS Snyrting
NL Bijwerken
TR Ayıklamak

1041 TRIPLETAIL

CROUPIA ROCHE 1041

Lobotes surinamensis

(Warmer parts of Atlantic, Mediterranean, Japan)

(Parties chaudes de l'Atlantique, Méditerranée, Japon)

1042 TROCHUS

TROQUE 1042

TROCHUS spp.
Trochus niloticus

TROCHUS SHELL
(Australia)

TROQUE
(Australie)

D Kreiselschnecke
GR Tróchos óstracon
J Takasegai
P
YU

DK
I Trocus
N
S
FI

E
IS
NL Tolkuren
TR

1043 TRONÇON (France)

TRONÇON 1043

Portion of fish cut perpendicularly to the backbone; should have a thickness of at least the width.

Morceau de poisson coupé perpendiculairement à l'arête centrale et dont l'épaisseur doit être au moins égale à la largeur.

Also called "DARNE" (French) which particularly refers to portions of TUNA, STURGEON, HAKE and SALMON.

Appelé encore "DARNE", terme qui s'applique particulièrement au THON, à l'ESTURGEON, au MERLU et au SAUMON.

See also + STEAK and + ROUELLES.

Voir aussi + TRANCHE et + ROUELLES.

D
GR
J
P Posta de peixe
YU

DK
I Trancia
N
S
FI

E
IS
NL Moot
TR Trançan

1044 TROUT

TRUITE 1044

SALMO spp.

(i) Most important are:

(i) Dont les principales sont:

Salmo gairdnerii or/ou *Salmo irideus*

(a) + RAINBOW TROUT

(a) + TRUITE ARC-EN-CIEL

(Atlantic/Freshwater/Pacific):

(Atlantique/Eaux douces/Pacifique)

N. America; also called + STEELHEAD TROUT.

Salmo trutta

(b) + SEA TROUT

(b) + TRUITE D'EUROPE

(Atlantic/Freshwater - N. America/ Europe)

(Atlantique/Eaux douces - Amérique du Nord/Europe)

In N. America called BROWN TROUT.

In the U.K. BROWN TROUT signifies *Salmo trutta* which has spent all its life in fresh water, while SEA TROUT or SALMON TROUT have spent part of their lives in sea waters.

Au R.U. la TRUITE BRUNE signifie *Salmo trutta* qui a passé toute sa vie dans l'eau douce tandis que la TRUITE DE MER ou TRUITE SAUMONÉE ont passé une partie de leurs vies dans l'eau de mer.

Salmo clarki

- (c) CUTTHROAT TROUT
(Pacific/Freshwater – N. America)

- (c) TRUITE
(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Salmo aguabonita

- (d) GOLDEN TROUT
(Freshwater – N. America)

- (d)
(Eaux douces – Amérique du Nord)

Salmo gilae

- (e) GILA TROUT
(Freshwater – N. America)

- (e)
(Eaux douces – Amérique du Nord)

Main marketing forms are as follows:

Fresh: whole, gutted or ungutted;
Frozen: whole gutted, breaded boneless (U.S.A.).
Smoked: whole gutted, also filleted, hot- or cold-smoked.
Canned: grilled in butter.
Paste: smoked trout paste.
See also + SALMON.

Principales formes de commercialisation:

Frais: entier, vidé ou non.
Congelé: entier, vidé, sans arête et pané.
Fumé: entier et vidé, ou en filets; fumé à chaud ou à froid.
Conserves: grillé, au beurre.
Pâte: pâte de truite fumée.
Voir aussi + SAUMON.

D Forelle
GR Péstrophia
J Masu

DK Ørred
I Trota
N Aure, ørret

E Trucha
IS Urriöi
NL (a) Regenboogforel
(b) Zeeforel
TR Alabalık

P Truta

S (a) Regnbåge, regnbågslox
(b) Öring
(c) Strupsnitsöring
FI (b) Taimen, meritainen
(c) Punakurkkulohi

YU Pastrva

- (ii) The name TROUT is also used in connection with + CHAR (*Salvelinus* spp.) which belong to the same family *Salmonidae*.

- (ii) On appelle parfois TRUITE certaines espèces *Salvelinus* (+ OMBLE) qui appartiennent à la même famille, les *Salmonidae*.

1044.1 TRUMPETER

MORUE DE SAINT PAUL 1044.1

Latris lineata

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Also called STRIPED TRUMPETER (family *Latrididae*). In Australia TRUMPETER is also used as a name for other members of the family *Latrididae*.

Famille des *Latrididae*. En Australie, TRUMPETER (anglais) est aussi utilisé comme nom pour d'autres membres de la famille des *Latrididae*.

1045 TSUKADANI (Japan)

TSUKADANI (Japon) 1045

Whole small fish, shellfish meat or seaweed cooked in mixture of soya sauce and sugar; usually preceded by the name of the fish, e.g. NORI-TSUKUDANI (from laver).

Petits poissons entiers, chair de crustacés ou algues cuits dans un mélange de sauce de soja et de sucre; habituellement précédé par le nom du poisson utilisé, ex.: NORI-TSUKUDANI (algues).

Similar products are:

Produits similaires:

KAKUNI (from diced skipjack or tuna meat).

KAKUNI (à base de chair de thon ou de thonine coupée en dés).

AMENI (from pond smelt, sand lance, etc), cooked in soya sauce with sugar and AME, a sweet millet jelly; usually preceded by the name of the fish.

AMENI (à base d'éperlans, de lançons, etc.), cuits dans de la sauce de soja, du sucre et de l'AME, gelée de millet sucrée; généralement précédé par le nom du poisson utilisé.

1046 TUNA HAM (Japan)

TUNA HAM (Japon) 1046

Smoked fish sausage: the encased mixture of tuna meat, salt, sugar, starch and spices is smoked for 12 hours before vacuum packaging; commonly packed in cylindrical or square plastic casings.

Saucisse de poisson fumée: le mélange de chair de thon, sel, sucre, amidon et épices est mis en boyau et fumé pendant 12 heures avant d'être conditionné sous vidé; généralement présenté en emballages plastiques de forme cylindrique ou carrée.

[CONTD.]

1046 TUNA HAM (Japan) (Contd.)

TUNA HAM (Japan) (Suite) 1046

D Tunfischwurst	DK
GR Avgó tónnou	I Salsicce affumicate di tonno
J Tsuna hamu	N
P Salsichas de atum	S
YU	FI Savutonnikalamakkara

E Salchichas ahumadas de atún
IS
NL Tonijnworst
TR

1047 TUNA LINKS

SAUCISSES DE THON 1047

Fish sausages made from tuna meat; may be cooked and frozen.

Saucisses de poisson à base de chair de thon; peuvent être cuites et surgelées.

See + FISH SAUSAGE.

Voir + SAUCISSE DE POISSON.

D Thunfischwürstchen	DK
GR	I Salsicce di tonno
J	N
P Salsichas de peixe	S
YU Kobasica od mesa tunja	FI Tonnikalamakkara

E Salchichas de atún
IS
NL Tonijnsaucijsjes
TR Ton pastirması

1048 TUNA

THON 1048

THUNNIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Also called TUNNY in U.K.

This family includes: *Thunnus* (or synonymously *Germo*), *Euthynnus*, *Kishinoella*, *Parathunnus* spp. etc.

Cette famille comprend les espèces *Thunnus* (synonyme: *Germo*), *Euthynnus*, *Kishinoella*, *Parathunnus*, etc.

The most important are:

Les principales espèces sont:

(a) + ALBACORE
(Cosmopolitan)

Thunnus alalunga

(a) + GERMON
(Cosmopolite)

(b) + BIGEYE TUNA
(Cosmopolitan)

Thunnus obesus

(b) + THON OBÈSE
(Cosmopolite)

(c) + BLUEFIN TUNA
(Cosmopolitan)

Thunnus thynnus

(c) + THON ROUGE
(Cosmopolite)

Thunnus albacares or/ou *Thunnus zacalles*

(d) + YELLOWFIN TUNA
(Cosmopolitan)

(d) + ALBACORE
(Cosmopolite)

Thunnus tonggol

(e) + LONGTAILED TUNA
(Indian Ocean)

(e) + THON MIGNON
(Océan indien)

Thunnus maccoyii

(f) + SOUTHERN BLUEFIN TUNA
(Australia/New Zealand)

(Pacific)

(f) + THON ROUGE DU SUD
(Australie/Nouvelle-Zélande)

Thunnus zacalles

(Pacific)

Euthynnus pelamis

(g) + SKIPJACK
(Cosmopolitan)

(g) + BONITE À VENTRE RAYÉ
(Cosmopolite)

Euthynnus alletteratus

(h) + LITTLE TUNA
(Atlantic/Mediterranean)

(h) + THONINE COMMUNE
(Atlantique/Méditerranée)

Euthynnus affinis

(i) + KAWAKAWA
(Indo-Pacific)

(i) + THONINE ORIENTALE
(Indo-Pacifique)

[CONTD.]

In commercial practice, most of the larger *Scombridae* species are included in the term "tuna", especially + BONITO (*Sarda* spp.) and to some extent + YELLOWTAIL (*Seriola* spp.), and + FRIGATE MACKEREL (*Auxis thazard*); in N. America the name might also refer to canned + HORSE MACKEREL (which is of the family *Carangidae* and not *Scombridae*).

The ways of marketing are summarised as follows.

Fresh: whole, gutted, pieces of fillet.
Frozen: whole, gutted; pieces of fillet; also sausages.

Salted: filets of light meat, dredged in salt and packed in dry salt for several days then washed and air-dried.

Dried: see + FUSHI (Japan).

Semi-preserved: spice-cured (Japan).

Canned: pieces of light meat fillet, cooked or uncooked, packed with salt and edible oil, in brine or with tomato sauce; also in jelly (aspic), with sauces or with spiced vegetables.

The light meat pack for the canning industry comes from the BLUEFIN, the YELLOWFIN and the SKIPJACK; the most prized is the ALBA-CORE for the white meat pack.

U.S. Standard packs of canned tuna:

1. Fancy solid pack.
 2. Standard solid pack.
 3. Chunk style or bite size.
 4. Grated or shredded pack.
- Delicatessen:** tuna meat, either fresh or smoked, is used for a variety of prepared dishes, such as TUNA SAUSAGES, TUNA WIENERS, TUNA ROLL, TUNA LOAF, TUNA PASTE, etc.

Also + KATSUOBUSHI.
Roe: dry-salted and air-dried, see + BOTTARGA (Italy).

Liver oil: vitamin; also for fish sausages.

D Thun, Thunfisch
GR Tónnos
J Maguro-ru
P Atum

YU Tunj, tunji, tuna

DK Tunfisk, tun
I Tonno
N Stjørje, (c) Makrellstjørje
S Tonfisk
(c) Tonfisk
(h) Tunnina
FI Tonnikala

Dans la pratique commerciale, la plupart des plus grosses espèces des *Scombridae* sont désignées sous le nom de "thon", surtout les + BONITE (espèce *Sarda*), dans une certaine mesure les + SÉRIOLE (espèce *Seriola*) et l' + AUXIDE (*Auxis thazard*). Usage non admis en France.

En Amérique du Nord, le nom s'applique aussi au + CHINCHARD qui est un *Carangidae* et non un *Scombridae*.

Formes de commercialisation résumées ci-dessous.

Frais: entier vidé; tranches de filet.

Congelé: entier, vidé, tranches de filet saucisses.

Salé: filets dépourvus de muscles rouges, saupoudrés de sel et mis dans du sel sec pendant plusieurs jours, puis lavés et séchés à l'air.

Séché: voir + FUSHI (Japon).

Semi-conserve: traité aux épices (Japon).

Conserves: tranches de filet dépourvu de muscles rouges, cuites ou crues, couvertes d'huile, au naturel ou à la sauce tomate; en aspic, en sauces ou avec des légumes épicés.

La chair rose fournie aux conserveries provient du THON ROUGE, de l'ALBACORE et de la THONINE; la plus appréciée est celle du GERMON.

Les normes E.U. de conserves de thon distinguent:

1. Thon entier.
2. Thon normal.
3. Tronçon.
4. Miettes.

Hors d'œuvre: chair du thon, soit fraîche soit fumée, utilisée pour une grande variété de plats cuisinés tels que SAUCISSES DE THON, TUNA WIENERS, BOULETTES DE THON, PAIN DE THON, PÂTE DE THON, etc.

Voir aussi + KATSUOBUSHI.

Œufs: salés à sec puis séchés à l'air, voir + BOTTARGA (Italie).

Huile de foie: vitamines; également utilisée dans les saucisses de poisson.

E Atun
IS Túnfiskur
NL Tonijn
TR Ton baliği

1049 TUNA SALAD

Delicatessen product prepared from cooked tuna meat, vegetables, mayonnaise and seasoning; see + FISH SALAD.

D Thunfisch-Salat
GR Tonosalata
J
P Salada de atum
YU Tunj salata

DK
I Insalata di tonno
N Stjørjesalat
S Tonfisksallad
FI Tonnikalasalaatti

SALADE DE THON 1049

Hors d'œuvre préparé à base de chair de thon cuite, de légumes, mayonnaise et assaisonnement; voir + SALADE DE POISSON.

E Ensalada de atun
IS Túnfisksalat
NL Tonijnsalade
TR Ton salatası

Psetta maxima

(i) (N.E. Atlantic)

Also called BUTT, BREET, BRITT.

In France only *Psetta maxima* may be labelled TURBOT.

Marketed:

Fresh: whole, gutted; steaks; fillets with skin.

Frozen: whole, gutted; steaks; fillets with skin.

D Steinbutt
GR Rómbos-pisci, kalkáni
J
P Pregado
YU Plat

DK Pighvarre
I Rombo chiodat
N Piggvar
S Piggvar
FI Piikkikampela

E Rodaballo
IS Sandhverfa
NL Tarbot
TR Kalkan baliği

Colistium nudipinnis

(ii) (New Zealand)

Belonging to the family *Pleuronectidae*.

(iii) Name also used for various *Pleuronectidae* of the U.S. Pacific Coast, e.g. DIAMOND TURBOT (*Hypsopsetta guttulata*) or SPOTTED TURBOT (*Pleuronichthys iteri*).

See also + GREENLAND HALIBUT.

(i) (Atlantique Nord-Est)

En France seule la *Psetta maxima* peut être commercialisée sous le nom de TURBOT.

Commercialisé:

Frais: entier, vidé; tranches; filets avec la peau.

Congelé: entier, vidé; tranches; filets avec la peau.

(ii) (Nouvelle-Zélande)

Appartient à la famille des *Pleuronectidae*.

(iii) Nom employé aussi pour divers *Pleuronectidae* de la côte pacifique.

Voir aussi + FLETAN NOIR.

1051 TURRUM

1051

Carangoides emburyi

(Australia)

Belongs to the family *Carangidae* (see + JACK and + POMPANO).

(Australie)

De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE et + POMPANO).

1052 TURTLE

TORTUE 1052

CHELONIA spp.*Chelonia mydas*

(a) GREEN TURTLE

(a) TORTUE VERTE

Eretmochelys imbricata

(b) HAWKBILL TURTLE

(b) CAHOUEANE

Caretta caretta

(c) LOGGERHEAD TURTLE

(c) CARETTE

Dermochelys coriacea

(d) LEATHERY TURTLE

(d) TORTUE-CUIR

PSEUDEMYIS spp.

(e) SLIDER

(e)

Marketed:

Fresh: meat (from GREEN or LOGGERHEAD TURTLE); see + CALIPASH.

Frozen: meat (like fresh).

Canned: meat; fins; soup; stew.

Dried: meat.

Smoked: meat.

Shell: "TORTOISE" shell obtained from shells of HAWKBILL TURTLE (see e.g. + BÉKKO); some shells of the edible turtles are used for making soup stock.

D Seeschildkröte
GR Cheloni thalassia
J Kame, taimai
P Tartaruga
YU Kornjača morska, željva

DK Skildpadde
I Tartaruga
N Skilpadde
S Sköldpadda
FI (a) Liemikilpikonna
(c) Valekarettikilpikonna

E Tortuga
IS Skjaldbaka
NL Zeeschildpad
TR Deniz kaplumbağası

Commercialisé:

Frais: chair (de la TORTUE VERTE et de la CARETTE); voir + CALIPASH.

Congelé: chair.

Conservé: chair, nageoires; soupe.

Séché: chair.

Fumé: chair.

Carapace: l' "ÉCAILLE" provient des carapaces des tortues CAHOUEANE (voir + BÉKKO); certaines carapaces des tortues comestibles sont utilisées comme base de potages.

Brosme brosme

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

Also known as + CUSK (N. America), which is also used in ICNAF Statistics.

De la famille *Gadidae*.

Also called BRISMAK, TORSK, MOONFISH.

Belongs to the family *Gadidae*.

Marketed:

Fresh: whole, gutted; filets with or without skin.

Frozen: filets.

Smoked: cold-smoked filets, with or without skin.

Salted: headed, gutted, split and either wet-salted or dry-salted and dried.

Canned:

D Lumb, Brosme

GR

J

P Bolota

YU

DK Brosme

I Brosmio

N Brosme

S Lubb, brosme

FI Keila

Commercialisé:

Frais: entier, vidé; filets avec ou sans peau.

Congelé: filets.

Fumé: filets fumés à froid, avec ou sans peau.

Salé: étêté, vidé, tranché et salé en saumure ou à sec puis séché.

Conserve:

E Brosmio

IS Keila

NL Lom

TR

1054 TUYO (Philippines)

TUYO (Philippines) 1054

Dried product made from tunsoy or lapad (*Sardinella* spp.), brine salted whole, and sun dried.

Produit séché à base de tunsoy ou de lapad (espèces *Sardinella*) salé entier en saumure puis séché au soleil.

See + SARDINELLA.

Voir + SARDINELLE.

1055 TWAITE SHAD

ALOSE FEINTE 1055

Alosa fallax fallax

(Atlantic)

(Atlantique)

Alosa fallax nilotica or/ou *Alosa finta*

(Mediterranean)

(Méditerranée)

Also called MAID.

See also + SHAD.

Voir + ALOSE.

D Finte, Maifisch

GR Frissa

J

P Savelha, saboga

YU Lojka

DK Stavsild, stamsild

I Cheppia

N Stamsild

S Staksill

FI Täpläsilli

E Saboga

IS Augnasild

NL Fint, meivis

TR Tırsi balığı,
dişli tırsi

1056 UNDULATE RAY

RAIE BRUNETTE 1056

Raja undulata

(N. Atlantic - Europe)

(Atlantique Nord - Europe)

Also called + PAINTED RAY which also refers to *Raja microcellata*.

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

D Bänderrochen

GR Salahi, raia

J

P Raia-curva

YU Raža vijopruga

DK

I Razza ondulata

N

S Brokrocka

FI Aaltorausku

E Raya mosaica

IS

NL Golfrog

TR Vatoz

1057 UO-MISO (Japan)

Fermented fish paste, prepared from boiled, dried white meat of cod, kneaded, mixed with soy "bean paste" (MISO), sugar, + MIRIN and starch; often sold as canned product.

Also other species used, e.g. sea-bream (TAI-MISO), crucian carp (FUNA-MISO), + GYOMISO.

UO-MISO (Japon) 1057

Pâte de poisson fermenté, préparée avec la chair blanche du cabillaud bouillie, séchée puis pétrie et mélangée avec du MISO (pâte de soja), du sucre, du + MIRIN et de l'amidon; vendu souvent en conserve.

D'autres espèces sont également utilisées, comme le pagre (TAI-MISO), la carpe (FUNAMISO), + GYOMISO.

1058 VENDACE

(Freshwater – Europe)

Roe is used for preparing a caviar substitute in Sweden ("LÖJROM").

See also + WHITEFISH.

D Kleine Maräne
GR Korégonos
J
P Coregono branco
YU

Coregonus albula

(Eaux douces – Europe)

La roque sert à la préparation d'un succédané de caviar en Suède ("LÖJROM").

Voir aussi + CORÉGONE.

DK Heltling
I Coregone bianco
N Lagesild
S Siklöja
FI Muikku

CORÉGONE BLANC 1058

E
IS
NL Kleine marene
TR

1059 VENTRÈCHE (France)

(i) Region of the abdomen in which the muscles divide into lamella separated by fatty inclusions.

Only applied to *Thunnidae*.

(ii) In Italy "Ventresca" is also a product: belly strips of tuna cooked in brine and packed with olive oil in barrels or cans. "VENTRESCA" designates the products from albacore, and "TARANTELO" from bluefin-tuna.

D
GR
J
P Ventresca
YU Ventreska

DK
I Ventresca, tarantello
N
S
FI

VENTRÈCHE 1059

(i) Région de l'abdomen dans laquelle les muscles s'effilent en lamelles séparées par des inclusions graisseuses.

S'applique exclusivement au thon et espèces voisines.

(ii) En Italie "Ventresca" est un produit: lamelles ventrales de thon cuites en saumure et couvertes d'huile d'olive, mises en boîtes ou en barils.

"VENTRESCA" désigne le produit à base de germon, et "TARANTELO" celui à base de thon rouge.

E Ventresca
IS
NL
TR

1060 VINEGAR CURED FISH

Fish preserved in a medium containing vinegar and salt, with or without spices.

SEMI-PRESERVE.

See also + ACID CURED FISH, + MARINADE, + SAUERLAPPEN (Germany).

D Marinade
GR Marináta
J Suzuke
P Peixe preparado em vinagre
YU Obradjena riba octom

DK Syresaltet or marineret fisk
I Pesce all'aceto
N Eddikbehandlet fisk
S Marinerad fisk
FI Marinoitu kala

POISSON AU VINAIGRE 1060

Poisson conservé dans un milieu contenant du vinaigre et du sel, avec ou sans épices.

SEMI-CONSERVE.

Voir aussi + ACID CURED FISH, + MARINADE, + SAUERLAPPEN (Allemagne).

E Pescado en vinagre
IS Ediksöltuð síld
NL In azijn ingelegde vis
TR Sirkeye yatınlmış balık

1061 VIZIGA (U.S.S.R.)

Dried food delicacy in U.S.S.R. and Asia, made from spinal cords of dried sturgeon.

VIZIGA (U.R.S.S.) 1061

Hors d'œuvre séché, préparé en U.R.S.S. et en Asie avec des moelles épineuses d'esturgeons séchés.

1062 WACHNA COD

MORUE ARCTIQUE 1062

Eleginus navaga or/ou *Gadus navaga*

(a) (N. Atlantic/White Sea)

(a) (Atlantique Nord/Mer Blanche)

Eleginus gracilis (navaga) or/ou *Gadus gracilis*

(b) (N. Pacific)

(b) (Pacifique Nord)

Also called NAVAGA, ARCTIC COD; the latter name might also refer to *Boreogadus saida* (+ POLAR COD).

See also + COD.

Voir + CABILLAUD.

D Navaga

DK

E

GR

I

IS

J

N

NL

P Bacalhau arctico

S Navaga

TR

YU

FI Navaga

1063 WAHOO

THAZARD BATARD 1063

Acanthocybium solanderi

(Atlantic/Pacific – America/South Africa)

(Atlantique/Pacifique – Amérique/Afrique du Sud)

Belonging to the family *Scombridae*; similar to MACKEREL; also called PETO.

De la famille des *Scombridae*; semblable au MAQUEREAU.

Marketed fresh, salted or spice-cured (slices of meat).

Commercialisé frais, salé ou traité aux épices (tranches).

D Peto, Wahoo

DK

E

GR

I

IS

J Kamasusawara

N

NL

P Serra da India,

S

TR

Cavala-da-India

YU

FI Raitamakrilli

1064 WAKAME (Japan)

WAKAME (Japon) 1064

Dried edible product made from brown seaweeds, e.g. HOSHI WAKAME (dried *Undaria pinnatifida*) SARASHI WAKAME (*Undaria*, dried after soaking in fresh water) or NARUTO WAKAME (*Undaria*, dried by sprinkling ashes on the surface, then washed and dried again).

Produit séché comestible fait avec des algues brunes; ex. HOSHI WAKAME (espèce *Undaria pinnatifida* séché); SARASHI WAKAME (esp. *Undaria* séchée après avoir été trempée dans de l'eau fraîche) ou NARUTO WAKAME (*Undaria* séchée sous une couche de cendres, puis lavée et séchée à nouveau).

1065 WALLEYE

DORÉ JAUNE 1065

Stizostedion vitreum vitreum

(Freshwater – N. America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Commonly known as YELLOW PIKE; also called + PICKEREL, YELLOW PICKEREL, WALLEYED PIKE, DORÉ (Canada), JACK SALMON, OKOW, GREEN PIKE.

Appelé aussi DORÉ COMMUN.

See also + PIKE-PERCH (*Stizostedion* spp.) belonging to the family *Percidae* (see + PERCH).

Voir + SANDRE (espèces *Stizostedion*) de la famille des *Percidae* (voir aussi + PERCHE).

D Amerikanischer Zander

DK

E

GR

I

IS

J

N

NL

P

S

TR

YU

FI Valkosilmäkuha

1066 WALRUS

MORSE 1066

ODOBENUS spp.

Source of meat and ivory.

Source de chair et d'ivoire.

D Walross

DK Hvalros

E Morsa

GR

I Tricheco

IS Rostungur

J Seiuchi

N Hvalross

NL Walrus

P Morsa

S Valross

TR

YU Morž

FI Mursu

The name used in New Zealand for three species of the family *Centrolophidae*. For the related BLUE-NOSE, DEEPSEA TREVALLA or BLUE EYE see (d).

Nom utilisé en Nouvelle-Zélande pour trois espèces de la famille des *Centrolophidae*.

- (a) BLUE WAREHOU
(Australia/New Zealand)
Also called COMMON WAREHOU.
- Seriola brama*
(a)
(Australie/Nouvelle-Zélande)
- (b) SILVER WAREHOU
(Australia/New Zealand/S. America)
Also known as SPOTTED WAREHOU, SPOTTED TREVALLA.
- Seriola punctata*
(b)
(Australie/Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)
- (c) WHITE WAREHOU
(Australia/New Zealand/S. America)
Also known as WHITE TREVALLA.
- Seriola caerulea*
(c)
(Australie/Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)
- (d) BLUENOSE
(S. Africa, Australia, New Zealand, S. America)
- Hyperoglyphe antarctica*
(d)
(Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Sud)
- Also called BLUEJAW, STONEYE, BONITA or (formerly) GRIFFIN'S SILVERFISH in New Zealand, and sometimes traded as BLUE BREAM. In Australia it is known as DEEPSEA TREVALLA, see + TREVALLA, and as BLUE EYE.
- Marketed:** Fresh or frozen. Whole, headed and gutted or as filets.
- Commercialisé:** Frais ou congelé. Entiers, étetés et vidés, ou en filets.

1067 WEAKFISH

SCIAENIDÉ 1067

Cynoscion spp.

(Atlantic/Pacific – North and South America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord et du Sud)

Belonging to the family *Sciaenidae* (see + DRUM and + CROAKER).

De la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

In U.S.A. name + SEA TROUT (*Salmo trutta*) is also used in connection with *Cynoscion* spp.

Cynoscion arenarius

- (a) SAND SEATROUT
(Atlantic – U.S.A./Mexico)
Also called SAND TROUT, WHITE WEAKFISH, WHITE SEATROUT, WHITE TROUT.
- (a) ACOUPA DE SABLE
(Atlantique – E.U./Mexique)

Cynoscion nebulosus

- (b) SPOTTED WEAKFISH
(Atlantic – U.S.A.)
Also called SPOTTED SEATROUT, SPECKLED SEATROUT.
- (b) ACOUPA PINTADE
(Atlantique – E.U.)

Cynoscion regalis

- (c) + SQUETEAGUE
(Atlantic – U.S.A.)
- (c) + ACOUPA ROYAL
(Atlantique – E.U.)

Cynoscion nobilis

- (d) WHITE SEA BASS
(Pacific – N. America)
Also called WHITE WEAKFISH.
- (d)
(Pacifique – Amérique du Nord)

D Adlerfisch

GR

J

P Corvinata

YU

DK

I

N

S Havsgös

FI Veltto

E Corbina

IS

NL

TR

(i) (Atlantic/Mediterranean – Europe)

Most common species is + GREATER WEEVER (*Trachinus draco*); others are SPOTTED WEEVER (*Trachinus araneus*), LESSER WEEVER (*Trachinus vipera*), STREAKED WEEVER (*Trachinus lineatus*).

Similar to + GURNARD.

(ii) General name for fish in the family *Mugiloididae*, also called + SAND PERCH, which includes the + BLUE COD of New Zealand.

(i) (Atlantique/Méditerranée – Europe)

L'espèce la plus commune est la + GRANDE VIVE (*Trachinus draco*); les autres sont *Trachinus araneus*, *Trachinus vipera*, *Trachinus lineatus*.

Semblable á + GRONDIN.

(ii) Le nom WEEVER (anglais) est aussi utilisé pour les poissons de la famille des *Mugiloididae*, qui comprend + BLUE COD (anglais) de Nouvelle-Zélande.

D Petermann,
Petermänchen

GR Drákena

J

P Peixe-aranha

YU Pauk

DK Fjæsing

I Tracina

N Fjesing

S Fjårsing

FI Louikala

E Araña, escorpión

IS Fjörsungur

NL Pieterman

TR Trakonya, kumtrakonyasi
çarpan, varsam

1069 WET STACK

1069

Salted fish before drying.

Poisson salé, avant le séchage.

D

GR

J

P Peixes salgado

YU

DK Fuldvirket saltfisk

I Pesce salinato

N Saltfisk i stabel

S Staplad saltfisk

FI Pinottu suolakala

E

IS Blautsaltaður fiskur

NL Gestapelde zoute vis

TR

1070 WHALE OIL

HUILE DE BALEINE 1070

Obtained from the blubber and other parts including bones of whales and similar marine animals; may be used in natural state for industrial purposes, but mainly used after hydrogenation and refining for manufacture of edible fats, e.g. margarine.

Obtenue à partir de lard et d'autres parties grasses (dont les os) de baleines ou animaux marins semblables; peut être utilisée à l'état brut à des fins industrielles, mais principalement après hydrogénation et raffinage, pour la fabrication de graisses comestibles telles que la margarine.

D Walöl, Walfett, Waltran

GR Phalaenálaion

J Geiyu

P Óleo de baleia

YU Ulje kita

DK

I Olio di balena

N Hvalolje

S Valolja

FI Valasnöljy

E Aceite de ballena

IS Hvallýsi

NL Walvisolie

TR Balina yağı

1071 WHALES

BALEINES 1071

BALAENIDAE

(i) BALEINE FRANCHE

(Cosmopolite)

(i) + RIGHT WHALE

(Cosmopolitan)

BALAENOPTERIDAE

(ii) + RORQUAL

(Cosmopolite)

(ii) + RORQUAL

(Cosmopolitan)

Balaenoptera physalus

(a) + RORQUAL COMMUN

(Cosmopolite)

(a) + FIN-WHALE

(Cosmopolitan)

Balaenoptera musculus

(b) + BALEINE BLEUE

(Cosmopolite)

(b) + BLUE WHALE

(Cosmopolitan)

Balaenoptera borealis

(c) + RORQUAL DE RUDOLF

(Cosmopolite)

(c) + SEI-WHALE

(Cosmopolitan)

[CONTD.]

- (d) + MINKE-WHALE
(Cosmopolitan)
(iii) Other whales are:

(a) + SPERM WHALE
(Cosmopolitan)

(b) + HUMPBACK WHALE
(Cosmopolitan)

(c) + PACIFIC GREY WHALE
(Pacific)

See under the individual items.

The principal product from the whale is + WHALE OIL; whale meat is frozen for consumption as human food, fur-bearing animal food, pet-food; meat may also be canned or salted; other whale products include: WHALE MEAT MEAL, WHALE LIVER MEAL, + WHALE LIVER OIL, MEAT EXTRACT, + AMBERGRIS, + SPERM OIL, SPERMACEITI, + IVORY, WHALEBONE, LIVER PASTE, PHARMACEUTICALS, etc.

D Wale
GR Phálaena
J Kujira
P Baleias, cachalotes,
rorquals
YU Kit

Balaenoptera acutorostrata

(d) + PETIT RORQUAL
(Cosmopolite)

(iii) Autres espèces:

Physeter catodon

(a) + CACHALOT
(Cosmopolite)

Megaptera novaeangliae

(b) + JUBARTE
(Cosmopolite)

Eschrichtius glaucus

(c) + BALEINE GRISE DE CALIFORNIE
(Pacifique)

Répertoriées individuellement.

Le principal produit tiré de la baleine est l'huile; la chair de baleine est congelée pour la consommation humaine, pour la nourriture des animaux à fourrure et des animaux domestiques; peut être aussi mise en conserve ou salée; les autres produits exploités sont la FARINE DE VIANDE et de FOIE, + l'AMBRE GRIS, + l'HUILE DE CACHALOT, le SPERMACEITI, + l'IVOIRE, les OS, la PÂTE DE FOIE, les PRODUITS PHARMACEUTIQUES, etc.

DK Valer
I Balena
N Hvaler
S Valar
FI Valaat

E Ballenas
IS Hvalir
NL Walvissen
TR Balinalar

1072 WHELK

BUCCIN 1072

Buccinum undatum

(i)

Also called BUCKIE (Scotland).

Marketed:

Fresh: in shell, cooked or uncooked; shelled cooked meats.

Semi-preserved: (in bottles) cooked shelled meats in vinegar and salt.

Canned: meats.

D Wellhornschnecke
GR Bouróu
J Bai
P Búzio
YU

DK Konksnegl, konk
I Buccina
N Kongsnegl
S Valthornssnäck
FI Torvikotilo

(ii)

Appelé aussi BULOT.

Commercialisé:

Frais: dans sa coquille, cuit ou cru; décoquillé et cuit.

Semi-conserved: (en bocaux) décoquillé, la chair est cuite dans une solution vinaigrée et salée.

Conserved: chair.

E Bocina
IS Beitukóngur
NL Wulk
TR

(ii) In Scotland name also used for + PERIWINKLE (*Littorina littorea*).

1072.1 WHIPTAIL

1072.1

- (i) Once the principal name for the + HOKI in New Zealand, but now almost entirely superseded by the latter.
- (ii) WHIPTAIL or WHIPTAIL RAY is sometimes used for some species of + STINGRAY.

1073 WHITEBAIT

1073

- (i) Young of herring and sprat; mixture of very small fish of these and other species.

Marketed:

Fresh: whole ungutted cooked or uncooked.

Dried: (Japan).

Frozen: whole ungutted.

- (i) Jeunes harengs ou sprats; mélange de très petits poissons d'espèces différentes.

Commercialisé:

Frâis: entier non vidé, cuit ou cru.

Séché: (Japon).

Congelé: entier, non vidé.

D
GR
J Shirasu
P
YU

DK
I Bianchetti
N
S
FI

E
IS Seiði
NL Puf
TR

- (ii) In North America the term "WHITEBAIT" refers also to several other species especially to + SILVERSIDE (*Atherinidae*.)

- (iii) In New Zealand the name refers to young of several species of *Galaxias* (family *Galaxiidae*), but principally the INANGA *Galaxias maculatus*.

- (ii) En Amérique du Nord le terme s'applique aussi à plusieurs autres espèces notamment les *Atherinidae*.

- (iii) En Nouvelle-Zélande le nom se réfère à plusieurs jeunes espèces de la famille des *Galaxiidae*, mais principalement à l'INANGA *Galaxias maculatus*.

1074 WHITE BASS

BAR BLANC 1074

Morone chrysops

(Freshwater – N. America)

See also + SEA BASS.

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Voir + BAR.

D Seebarsch
GR
J
P Robalo branco
YU

DK
I Persico-spigola bianco
N
S
FI Valkobassi

E
IS
NL
TR

1075 WHITE-BEAKED DOLPHIN

DAUPHIN À NEZ BLANC 1075

Lagenorhynchus albirostris

(North Atlantic)

See also + DOLPHIN.

(Atlantique Nord)

Voir + DAUPHIN.

D Weisschnauziger Delphin
GR
J
P Golfinho de focinho branco
YU

DK Hvidnæse
I Delfino muso-bianco
N Kvithos
S Vitnos
FI Valkokuonodelfiini

E
IS
NL Witsnuitdolfijn
TR

1076 WHITE BREAM

SAR 1076

Diplodus sargus

(i)

(Atlantic/Mediterranean)

Also called SARGO: belonging to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM).

(i) SAR COMMUN

(Atlantique/Méditerranée)

Aussi appelé SARGUE; de la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

D Bindenbrasse
GR Sargós
J
P Sargo legítimo
YU Crnoprugac, šarag

DK
I Sarago maggiore
N
S
FI (i) Isosargi
(ii) Pasuri

E Sargo
IS
NL
TR Tahta balığı

Blicca bjoerkna

(ii) (Freshwater – Europe)

Also called SILVER BREAM.

(ii) (Eaux douces – Europe)

D Güster, Pliete
GR
J
P
YU

DK Flire
I
N Flire
S Björkna
FI

E
IS
NL Kòlblei
TR Çapak, abdalca

1077 WHITE CROAKER

SCIAENIDÉ DU PACIFIQUE 1077

Designates two species, both belonging to the family *Scianidae* (see + CROAKER).

Désigne deux espèces, toutes deux de la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

Argyrosomus argentatus

(a) (Pacific - Japan)

Marketed fresh; used for + KAMABOKO.

(a) (Pacifique - Japon)

Commercialisé frais; sert à la préparation du + KAMABOKO.

Genyonemus lineatus

(b)

(Pacific - N. America)

Also called KING CROAKER, + TOMCOD, RONCADOR, KINGFISH.

(b) COURBINE BLANCHE

(Pacifique - Amérique du Nord)

J Ishimochi, shiroguchi

1078 WHITE FISH (U.K.)

POISSON MAIGRE 1078

Fish in which the main reserves of fat are in the liver (e.g. *Gadidae*); as distinct from + FATTY FISH.

Poisson dont les principales réserves de graisse sont dans le foie (ex.: *Gadidae*) par opposition à + POISSON GRAS.

D Magerfisch, (Frischfisch)
GR

DK
I Pesce magro,
pesce bianco
N Mager fisk
fettfattig fisk
S Mager fisk, vitfisk
FI Vähärasvainen kala

E Pescado magro
IS

J

NL Magere vis

P Peixe magro
YU Mršava riba,
bijela riba

TR

1079 WHITEFISH

CORÉGONE 1079

(i) (Atlantic/Freshwater)

Generally refers to *Coregonidae* which are also by some authors referred to as *Leucichthys*.

(i) (Atlantique/Eaux douces)

Se réfère généralement aux *Coregonidae* qui sont aussi désignées, par certains auteurs, comme *Leucichthys*.

Coregonus clupeaformis

(a) LAKE WHITEFISH
(Atlantic)

(a) CORÉGONE DE LAC
(Atlantique)

Coregonus artedii

(b) + LAKE HERRING
(Freshwater - Europe/N. America)

(b) + CORÉGONE CISCO
(Eaux douces - Europe/Amérique du Nord)

Coregonus hoyi

(c) + BLOATER
(Freshwater - N. America)

(c) +
(Eaux douces - Amérique du Nord)

Coregonus oxyrinchus

(d) + HOUTING
(Atlantic/North Sea)

(d) + CORÉGONE
(Atlantique/Mer du Nord)

Coregonus albula

(e) + VENDACE
(Freshwater - Europe)

(e) + CORÉGONE BLANC
(Eaux douces - Europe)

Coregonus lavaretus

(f) + POWAN
(Freshwater - Europe)

(f) + CORÉGONE LAVARET
(Eaux douces - Europe)

Coregonus pollan

(g) + POLLAN
(Freshwater - Europe)

(g) + CORÉGONE
(Eaux douces - Europe)

[CONTD.]

1079 WHITEFISH (Contd.)

CORÉGONE (Suite) 1079

Marketed:

Fresh: whole, gutted, filets.

Frozen: whole, gutted, filets.

Smoked: split fish, wet- or dry-salted, drained and hot-smoked.

Roe: caviar substitute, canned.

Commercialisé:

Frais: entier, vidé; en filets.

Congelé: entier, vidé; en filets.

Fumé: tranché, salé en saumure ou à sec, égoutté et fumé à chaud.

Rogue: succédané de caviar, en conserve.

D Felchen, Maräne

GR Koregonos

J

P Coregono

YU

DK Helt

I Coregone

N Sik

S Sik

FI Siika

E Coregono

IS

NL Marene

TR

(ii) Name also used for + SEA TROUT (*Salmo trutta*).

1080 WHITE FISH MEAL

FARINE DE POISSON MAIGRE 1080

Fish meal made from surplus non-fatty fish or from processing waste from such fish; see + FISH MEAL.

Farine obtenue de surplus ou de déchets de poissons non gras; voir + FARINE DE POISSON.

D Fischmehl

GR Ichthyalevtron

J Howaito miro

P Farinha de peixe magro

YU Riblje brašno iz bijele ribe

DK Fiskemel

I Farina di pesce

N Fiskemel

S Fismjöl av mager fisk, fiskmjöl av vittfisk

FI Kalajauho valmistettu vähärasvaisesta kalasta

E Harina de pescado

IS Fiskmjöl

NL Meel van magere zeevis

TR

1081 WHITE HAKE

PHYCIS BLANC 1081

Urophycis tenuis

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

See also + HAKE.

Voir + MERLU.

D Gabeldorsch

GR

J

P Abrótea branca

YU

DK Skægbrosmør

I Musdea americana

N

S

FI

E Locha

IS

NL

TR

1082 WHITE MARLIN

MAKAIRE BLANC 1082

Tetrapturus albidus

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

See also + MARLIN.

Voir aussi + MARLIN et + MAKAIKAI.

D Weisser Marlin

GR

J

P Espadim-branco-do-Atlântico

YU Marlin

DK Marlin, spydfisk

I Marlin bianco

N

S Spjutfisk

FI Valkomarliini

E Aguja de costa

IS

NL Witte marlijn

TR

1083 WHITE PERCH

BAR BLANC D'AMERIQUE 1083

Morone americanus

(Atlantic - U.S.A.)

(Atlantique - États-Unis)

See also + SEA BASS.

Voir + BAR.

D Seebarsch

GR

J

P Robalo do norte

YU

DK Bars

I Spigola americana

N Havabbor

S Vitabborre

FI Amerikanbassi

E

IS

NL

TR

1084 WHITE SHARK

Carcharodon carcharias

GRAND REQUIN BLANC 1084

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Belongs to the family *Lamnidae* (see + MACK-EREL SHARK).De la famille des *Lamnidae* (voir + REQUIN-MAQUEREAU).

Also called MANEATER, WHITE POINTER, GREAT WHITE SHARK.

See also + SHARK.

Voir aussi + REQUIN.

D Menschenhai,
Weisshai
GR Skylópsaro sbríllios
J Hôjîro, hohojîrozame
P Tubarão-de-São-Tomé
YU Pas modrulj

DK Blå haj
I Pescecanè
N
S Stor vit haj
FI Valkohai

E Jaquetón
IS
NL Mensen haai
TR Karkarias

1085 WHITE SHRIMP

CREVETTE AMÉRICAINE 1085

The name WHITE SHRIMP is used for several *Penaeus* speciesDésigne plusieurs espèces *Penaeus*.*Penaeus setiferus*

(a)
(Atlantic - N. America)

(a) CREVETTE LIGUBAM DU NORD
(Atlantique - Amérique du Nord)

Penaeus schmitti

(b)
(Atlantic - S. America)

(b) CREVETTE LIGUBAM DU SUD
(Atlantique - Amérique du Sud)

Penaeus occidentalis

(c)
(Pacific - S. America)

(c) CREVETTE ROYALE BLANCHE
(Pacifique - Amérique du Sud)

See also + PRAWN and + SHRIMP.

Voir aussi + CREVETTE.

D
GR
J
P Camarão-branco
YU

DK
I Mazzancolla
N
S
FI

E Langostino
IS
NL
TR Karides türü

1086 WHITE-SIDED DOLPHIN

DAUPHIN À FLANCS BLANCS 1086

Lagenorhynchus acutus

(North Atlantic)

(Atlantique Nord)

See also + DOLPHIN.

Voir + DAUPHIN.

D Weisseiten-Delphin
GR
J
P Golfinho-branco
YU

DK Hvideside,
hvidskæving
I Delfino
fianchi-bianchi
N Kvitskjeving
S Vitsiding
FI Valkokuvedelfiini

E
IS
NL Witflankdolfijn
TR

1087 WHITE SKATE

RAIE BLANCHE 1087

Raja alba

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called BORDERED SKATE, BURTON SKATE, BOTTLENOSE SKATE, OWL SKATE, WHITE-BELLIED SKATE.

See also + SKATE and + RAY.

Voir + RAIE.

D
GR Salahi
J
P Raia-teiroga
YU Raža bjelica

DK
I Razza bianca
N
S Spetsnosad rocka
FI Pullonokkarausku

E Raya blanca
IS
NL
TR Vatoz

1088 WHITE SOLE

Name is used for + MEGRIM (*Lepidorhombus whiffiagonis*) and + WITCH (*Glyptocephalus cynoglossus*): both belong to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).

Le mot "WHITE SOLE" (anglais) s'applique aux *Lepidorhombus whiffiagonis* (voir + CARDINE) et *Glyptocephalus cynoglossus* (voir + PLIE GRISE).

1088

1089 WHITE STEENBRAS

(South Africa)

I *Mormora africana*

Lithognathus lithognathus

(Afrique du Sud)

P *Ferreira branca*

MARBRE DU CAP 1089

1090 WHITE STUMPNOSE

(S. Africa)

P *Sargo do Atlântico sudeste*

Rhabdosargus globiceps

(Afrique du Sud)

SARGUE AUSTRAL 1090

1091 WHITETIP SHARK

(Atlantic - N. America)

See + REQUIEM SHARK.

D

GR

J

P *Tubarão de pontas brancas*

YU

Carcharhinus longimanus

(Atlantique - Amérique du Nord)

Aussi appelé RAMEUR (Canada).

Voir + REQUIN-TIGRE

REQUIN OCÉANIQUE (Antilles) 1091

DK

I *Squalo alalunga*

N

S

FI *Valkopilkkahai*

E

IS

NL

TR

1092 WHITE WINGS

Dried salted split cod that has had the black lining removed from the belly walls of the split fish.

See also + WING.

Morue salée, séchée et tranchée dont la membrane noire tapissant les parois abdominales a été enlevée.

Voir aussi + AILE.

1092

1093 WHITING

(i) (North Atlantic/North Sea)

The name is also used to designate + SILVER HAKE (*Merluccius bilinearis*) belonging to the same family of *Gadidae*.

See also + BLUE WHITING.

Marketed:

Fresh: whole, gutted; single fillets or block fillets.

Frozen: fillets, single or block, with or without skin.

Smoked: cold-smoked block fillets, usually skinned, sometimes dyed, marketed fresh or frozen (+ GOLDEN CUTLET).

Canned: meat.

D *Wittling, Merlan*

GR *Bakaliaros*

J

P *Badejo*

YU *Ugotica*

Merlangius merlangus

(i) (Atlantique Nord - Mer du Nord)

Le nom désigne parfois le + MERLU ARGENTÉ (*Merluccius bilinearis*) de la même famille des *Gadidae*.

Voir aussi + POUTASSOU.

Commercialisé:

Frais: entier, vidé; filets séparés ou doubles.

Congelé: filets séparés ou doubles avec ou sans peau.

Fumé: filets doubles fumés à froid, parfois teints et vendus frais ou congelés.

Conserve: morceaux au naturel.

DK *Hvilling*

I *Merlano, nasello atlantico*

N *Hvitling*

S *Vitling*

FI *Valkoturska*

E *Merlán, plegonero*

IS *Lýsa*

NL *Wijting*

TR *Bakalyaro*

MERLAN 1093

[CONTD.]

1093 WHITING (Contd.)

- (ii) In Australia the "WHITING" refers to *Sillago* spp. (which also might be called SILVER WHITING) belonging to the family *Sillaginidae*: GOLDEN-LINED WHITING (*Sillago analis*), SAND WHITING (*Sillago ciliata*), SCHOOL WHITING (*Sillago bassensis*), TRUMPETER WHITING (*Sillago maculata*). KING GEORGE WHITING (*Sillaginodes punctatus*) is important in Australia.

MERLAN (Suite) 1093

- (ii) En Australie "WHITING" désigne les *Sillaginidae*.

1094 WHOLE FISH

- (i) Fish as captured, ungutted. Also called + ROUND FISH (U.S.A.), and + GREEN FISH (New Zealand).
(ii) In U.K. the term is also employed for + GUTTED FISH as distinct from filets, particularly in freezing.

D Ganzer Fisch**DK** Hel fisk, urenset fisk**GR****I** Pesce intero non trattato**J** Zengyotai, maru, hōru**N** Rund fisk**P** Peixe inteiro**S** Hel fisk**YU** Cijela riba**FI** Pyöreä kala**POISSON ENTIER 1094**

- (i) Poisson tel que pêché, non vidé. Appelé aussi + POISSON ROND (E.U.).

- (ii) En Grande-Bretagne, le terme peut désigner aussi un + POISSON VIDÉ, pour le distinguer des filets, surtout dans les produits congelés.

E Pescado entero**IS** Óslægður fiskur**NL** Ongestripte vis, dichte vis**TR** Bütün balik**1095 WHOLE MEAL**

+ PRESS CAKE mixed with + CONDENSED FISH SOLUBLES and dried along with it to give a WHOLE MEAL or FULL MEAL.

See also + FISH MEAL.

D Vollmehl**DK** Helmel**GR** Ichthyaleoron**I** Farina di pesce**J** Gyo-Fun**N** Helmel**P** Farinha de peixe completa**S****YU** Potpuno riblje brašno**FI** Pyöreästä kalasta valmistettu kalajauho**FARINE ENTIÈRE ou COMPLÈTE 1095**

+ GÂTEAU DE PRESSE mélangé à des + SOLUBLES DE POISSON et séchés ensemble pour donner une FARINE ENTIÈRE ou COMPLÈTE.

Voir aussi + FARINE DE POISSON.

E Harina de pescado**IS** Kjamamjöl**NL** Vol vismeel**TR****1096 WIND DRIED FISH**

Fish dried naturally in the wind, e.g. + STOCKFISH.

See also + DRIED FISH.

D Luftgetrockneter Fisch**DK** Lufttørret fisk**GR** Liokatto**I** Pesce seccato all'aperto**J** Fū-kan gyo**N** Vindtørket fisk**P** Peixe seco ao ar**S** Lufttorkad fisk**YU** Riba sušena na zraku**FI** Ilmakuivattu kala, ahava kala**POISSON SÉCHÉ AU VENT 1096**

Poisson séché naturellement au vent, ex.: + STOCKFISH.

Voir aussi + POISSON SÉCHÉ.

E Pescado secado a pleno aire**IS** Harðfiskur, skreið**NL** Windgedroogde vis**TR** Rüzgarda kurutulmuş balik**1097 WING**

Part of the body of some muscled flat fish, e.g. the edible part of skates; in France also refers to the belly walls of salted cod.

See also + WHITE WINGS.

D Flügel**DK** Vinger**GR** Pterigia**I** Ala**J****N** Vinge (rokkevinge)**P** Asa**S** Vingar (ex. Rockvingar)**YU** Krilo ribe**FI** Siipi, rauskun osa**AILE 1097**

Partie du corps de certains poissons plats et musclés; ex.: partie comestible des raies. En France, le terme s'emploie aussi pour désigner les parois abdominales de la morue salée.

Voir aussi + WHITE WINGS.

E**IS** Börð, þunnildi**NL** Vleugel**TR** Kanat

LITTORINIDAE

LUNATIA spp.

(Atlantic – Europe/North America)

Most important single species is:

+ PERIWINKLE

(Atlantic – Europe)

In North America the name "WINKLE" is also used to designate + COCKLE (*Cardidae*).

D Strandschnecke

GR

J Tamakibi

P Borrelho, burrié

YU Pužić morski

DK Strandsnegl

I Chiocciola di mare

N Strandsnegl

S Strandsnäcka

FI Rantakotilo, littorinakotilo

E Bígaro

IS Doppa, fjörudoppa

NL Alikruik, kreukel

TR Deniz salyangozu

1099 WINTER FLOUNDER

LIMANDE PLIE ROUGE 1099

Pseudopleuronectes americanus

(Atlantic – North America)

Belonging to the family *Pleuronectidae*.

Also called BLACKBACK, + LEMON SOLE

(when more than 2½ lb weight).

See + FLOUNDER.

Voir + FLET.

D Winterflunder

GR Chomatida

J

P Solhã de inverno

YU

DK

I Sogliola limanda

N

S Vinterflundra

FI Mustaselkäkampela

E Mendo limon

IS þykkvalúra

NL

TR

1100 WINTER SKATE

RAIE TACHETÉE 1100

Raja ocellata

(Atlantic – N. America/Mediterranean)

See also + SKATE.

(Atlantique – Amérique du Nord/Méditerranée)

Voir + RAIE.

D

GR

J

P Raia-inverneira

YU

DK

I Razza occhiata

N

S

FI Täplärausku

E

IS

NL Spiegelrog

TR

1101 WITCH

PLIE CYNOGLOSSE 1001

Glyptocephalus cynoglossus

(i) (North Atlantic)

Belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).In North America called WITCH FLOUNDER; also called CRAIG FLUKE, GRAY SOLE (U.S.A.), PALE FLOUNDER, PALE DAB, TORBAY SOLE; WHITE SOLE, WITCH. The name "RUSTY DAB" might also be used, but refers also to + YELLOWTAIL FLOUNDER (*Limanda ferruginea*).

(ii) Marketed fresh (whole, gutted, or fillets).

In New Zealand refers to *Arnoglossus scapha* (family *Bothidae*), sometimes called CADGER'S FISH.

(i) (Atlantique Nord)

De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Connue encore sous le nom de CYNOGLOSSE.

(ii) Commercialisée fraîche (entière et vidée, ou en filets).

En Nouvelle-Zélande WITCH (anglais) se réfère à *Arnoglossus scapha* (famille des *Bothidae*).

D Rotzunge

GR

J

P Solhã

YU

DK Skærising

I Passera lingua di cane

N Mareflyndre, smørflyndre

S Röd tunga

FI Mustaeväkampela

E Mendo falsó lenguado

IS Langlúra

NL Witje, hondstong

TR

1102 WOLFFISH

1102

Name mainly employed in North America for
MARINE CATFISH (*Anarhichas* spp.).

Nom employé principalement en Amérique du Nord
pour les *Anarhichas* sp.

See + CATFISH.

Voir + LOUP.

D Kattfisch, Wasserkatze

DK Havkat

E Lobo

GR

I Bavosa lupa

IS Steinbitur

J

N Steinbit

NL Zeewolf

P Peixe-lobo

S Havskalt fiskar

TR

YU

FI Merikissa

1103 WRASSE

LABRE 1103

LABRIDAE

(Atlantic/Mediterranean/Pacific
America) - Europe/N.

(Atlantique/Méditerranée/Pacifique
Amérique du Nord) - Europe/

More particularly:

Et en particulier:

Pimelometopon darwini or/ou *Semicossyphus darwini*

LABRE CAMOTE

(Pacific - S. America)

(Pacifique - Amérique du Sud)

This family includes also the following species:

Cette famille comprend encore les espèces
ci-dessous:

Labrus bergylta

(a) + BALLAN WRASSE

(a) + VIEILLE COMMUNE

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Semicossyphus pulcher or/ou *Pimelometopon pulchrum*

(b) CALIFORNIA SHEEPSHEAD

(b) LABRE CALIFORNIEN

(Pacific - North America)

(Pacifique - Amérique du Nord)

See + SHEEPSHEAD.

Voir + MALACHIGAN D'EAU DOUCE.

Tautogolabrus adspersus

(c) + CUNNER

(c) + LIMBERT ACHIGAN

(Atlantic - U.S.A.)

(Atlantique E.U.)

Lachnolaimus maximus

(d) HOGFISH

(d) LABRE CAPITAINE

(Atlantic - U.S.A.)

(Atlantique E.U.)

Ctenolabrus rupestris

(e) ROCK COOK

(e)

(Atlantic - Europe)

(Atlantique - Europe)

Tautoga onitis

(f) + TAUOG

(f) + MATIOTE NOIR

(Atlantic - U.S.A.)

(Atlantique E.U.)

D Lippfisch

DK

E

GR Chilóu

I Labridi

IS

J Bera

N Leppefisker

NL Lipvis

P Bodião

S Låppfiskar, gyllor

TR Lâpin

(a) Berggylla

(e) Stensnultra

YU Vrana

FI Huulikala

For (a) and (c) see also separate entry.

Pour (a) et (c) voir aussi la rubrique individuelle.

1104 WRECKFISH

CERNIER ATLANTIQUE 1104

POLYPRION spp.

Polyprion americanus

(a) WRECKFISH

(a) CERNIER COMMUN

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called WRECK BASS, STONE BASS,
BAFARO (South Africa).

Appelé aussi CERNIER BRUN.

[CONTD.]

Polyprion oxygeneios

(b) + HAPUKU

(Australia/New Zealand/S. America)

Also called GROPER.

(b) + CERNIER DU JUAN FERNANDEZ

(Australie, Nouvelle-Zélande/Amérique S.)

Polyprion moeone

(c) BASS GROPER

(Australia/New Zealand)

Belong to the family *Serranidae* (see + SEA De la famille des *Serranidae*. BASS).

D Wrackbarsch

GR Vláchos

J

P Cherne

YU Kimja glavulja

DK Vragfisk

I Cernia di fondale

N Vrakfisk

S Vrakfisk, vrakabborre

FI Hylkyahven

E Cherna

IS Rekaldsfiskur

NL Wrakbaars

TR Iskorpit hanisi

1105 YAKIBOSHI (Japan)

Products dried after boiling or toasting; fish such as porgy, sardine, anchovy, goby, pond smelt are processed as round, usually gutted and skewered with bamboo pins; in the case of conger eel, shark etc., split fish or meat slices are also used; Yakiboshi is usually subjoined by the name of fish, e.g. YAKIBOSHI-AYU (from ayu sweetfish), YAKIBOSHI-IWASHI (from sardine or anchovy), YAKIBOSHI-HAZE (from goby) etc.

YAKIBOSHI (Japon) 1105

Produits séchés après avoir été bouillis ou grillés; les poissons tels que spare, sardine, anchois, gobie, éperlan sont préparés entiers, généralement vidés et fixés sur des pousses de bambou; pour le congre, requin, etc., le poisson est tranché ou découpé en tranches; Yakiboshi est habituellement suivi du nom du poisson employé, ex.: YAKIBOSHI-AYU (d'ayu), YAKIBOSHI-IWASHI (de sardine ou d'anchois), YAKIBOSHI-HAZE (de gobie), etc.

1106 YAWLING

Small herring.

Also called + SILD.

See + HERRING.

D

GR

J Konishin

P Arenque pequeno

YU

DK

I

N Smásild

S Smásill, småstrømming

FI Pikkusilli

E Arenque pequeno

IS Smásild

NL Toter

TR

1106

Petit hareng.

Voir + HARENG.

1106.1 YELLOWBELLY FLOUNDER

1106.1

Rhombosolea leporina

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Family *Pleuronectidae*. Also simply called FLOUNDER, which in general also includes the New Zealand DAB or + SAND FLOUNDER.

Famille des *Pleuronectidae*.

Marketed:

Fresh: whole, gutted.

Frozen: whole, gutted; sometimes filleted.

Large fish called SOCKERS sometimes filleted.

Commercialisé:

Frais: entier, étêté

Congelé: entier, étêté; parfois en filets.

De gros poissons appelés SOCKERS (anglais) sont parfois mis en filets.

D

GR

J Karei

P

YU

DK

I

N

S

E

IS

NL

TR

1107 YELLOW CROAKER

COURBINE JAUNE 1107

Pseudosciaena manchurica

(Japan/China/Korea)

Marketed fresh; highly prized for Chinese dishes.

See also + CROAKER.

J Kinguchi

(Japon/Chine/Corée)

Commercialisé frais; très apprécié dans la cuisine chinoise.

Voir aussi + TAMBOUR.

1107.1 YELLOW-EYE MULLET

1107.1

Aldrichetta forsteri

(Australia/New Zealand)

Often called HERRING or SPRAT in New Zealand.

See + MULLET.

Marketed whole, fresh, smoked (kippers) or as "rollmops".

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Appelé souvent HERRING ou SPRAT en Nouvelle-Zélande.

Voir + MUGE.

Commercialisé entier, frais, fumé (façon kipper) ou façon rollmops.

1108 YELLOWFIN TUNA

ALBACORE 1108

Thunnus albacares or/ou *Neothunnus albacares*

(Cosmopolitan)

Also called AUTUMN ALBACORE, ALLISON'S TUNA.

It should be noted that, in English, the name "ALBACORE" refers to *Thunnus alalunga* (see + ALBACORE).

Second in importance to + SKIPJACK in world tuna catch.

Together with + SKIPJACK and + BLUEFIN, forms the light meat pack for canning.

See also + TUNA.

D Gelbflossenthun
GR Tonnos macrypteros
J Kiwadamaguro, kiwada
P Atum albacora,
Albacora
YU Žutorepi tunj

DK Gulfnet tunfisk
I Tonno albacora
N Albacore
S
FI Keltaevätönnikala

(Cosmopolite)

Appelé aussi THON À NAGEOIRES JAUNES (statistiques internationales).

Il faut remarquer que, en anglais, le nom "ALBACORE" désigne l'espèce *Thunnus alalunga* (voir + GERMON ATLANTIQUE).

Au second rang, après le + LISTAO pour l'importance des captures.

Mis en conserve, comme le + LISTAO et le + THON ROUGE.

Voir + THON.

E Rabil
IS
NL Geelvintonijn
TR

1109 YELLOW FISH (U.K.)

1109

Any white fish, split or filleted, cold smoked.

Tout poisson maigre, tranché ou fileté, fumé à froid.

1110 YELLOW GURNARD

GRONDIN PERLON 1110

Trigla lucerna

(Atlantic/Mediterranean)

Also called + LATCHET(T), SAPPHIRINE GURNARD, TUB, TUBFISH.

See + GURNARD.

D Roter Knurrhahn
GR Selachi
J
P Cabra-cabaço
YU Lastavica balavica,
kokot balavica

DK Knurrhane
I Capone gallinella
N
S Fenknot
FI Isokurnusimppu

(Atlantique/Méditerranée)

Appelé aussi TOMBE, TOMBETTES, GRONDIN GALINETTE.

Voir + GRONDIN.

E Bejel
IS
NL Rode poon
TR Kirlangic baliği

1111 YELLOW PERCH

PERCHE CANADIENNE 1111

Perca flavescens

(Freshwater - N. America)

See + PERCH.

(Eaux douces - Amérique du Nord)

Appelé aussi PERCHAUDE

Voir + PERCHE.

[CONTD.]

1111 YELLOW PERCH (Contd.)

PERCHE CANADIENNE (Suite) 1111

D Amerikanischer
Flussbarsch

DK

E

GR
J

I Persico dorato
N

IS
NL Amerikaanse
gelebaars

P Perca
YU

S Amerikansk abborre
FI Kelta-ahven

TR

1112 YELLOW SEA BREAM

1112

Taius tumifrons

(Japan and China)

(Japon et Chine)

Important food fish in Japan and China; marketed
fresh or frozen.

Très important dans l'alimentation au Japon et en
Chine; commercialisé frais ou surgelé.

See also + SEA BREAM.

Voir aussi + DORADE.

J Kidai, renko, renkodai

1113 YELLOW SOLE

PETITE SOLE JAUNE 1113

Buglossidium luteum

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Also called LITTLE SOLE, SOLENETTE.

Too small to be of interest commercially.

Trop petite pour être d'un intérêt commercial.

D Zwergzunge
GR Glóssa

DK Glastunge
I Sogliola gialla

E Tambor
IS Dvergsólflúra

J
P Linguado-amarelo
YU List piknjavac

N Glasstunge
S Smátunga
FI Pikkukielikampela

NL Dwergtong
TR Dil baliği

1114 YELLOWTAIL FLOUNDER

LIMANDE À QUEUE JAUNE 1114

Limanda ferruginea

(Atlantic - N. America)

(Atlantique - Amérique du Nord)

Belonging to the family *Pleuronectidae* (see
+ FLOUNDER).

De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Also called SANDY DAB, RUSTY DAB, MUD
DAB, YELLOWTAIL.

Marketed fresh or frozen.

Commercialisée fraîche ou congelée.

D
GR Chomatida

DK Ising
I Limanda

E
IS

J
P Solha dos mares do norte
YU Iverak

N Sandflyndre
S
FI Ruostekampela

NL
TR

1115 YELLOWTAIL KINGFISH

1115

Seriola grandis

(Australia)

(Australie)

I Ricciola australiana

1116 YELLOWTAIL

SÉRIOLE 1116

SERIOLA spp.

(i) (Cosmopolitan)

(i) (Cosmopolite)

Also called AMBERJACK.

Marketed canned, sometimes as tuna, though
not tuna family: family of *Carangidae* (see
+ JACK).

Commercialisée en conserve, parfois sous le
nom de thon bien que n'appartenant pas à la
famille des thons; de la famille *Carangidae*
(voir + CARANGUE).

[CONTD.]

Seriola lalandi

- (a) (South Africa) (a) SÉRIOLE CHICARD
(Afrique du Sud.)

Seriola dorsalis

- (b) CALIFORNIA YELLOWTAIL (b) SÉRIOLE CHICARD
(Pacific - U.S.A.) (Pacifique E.U.)

Seriola zouata

- (c) BANDED RUDDERFISH (c) SÉRIOLE GUAIMEQUE
(Atlantic - U.S.A.) (Atlantique E.U.)
Also called JACK.

Seriola quinqueradiata

- (d) (Japan and Korea) (d) (Japon et Corée)
Cultured in Japan; marketed fresh, salted, Cultivée au Japon; commercialisée
dried, also canned (smoked meat packed fraîche, salée, séchée, également en con-
in oil). serve (chair fumée recouverte d'huile).

Seriola dumerili

- (e) GREATER AMBERJACK (e) SÉRIOLE COURONNÉE
(Atlantic/Mediterranean) (Atlantique/Méditerranée)

Seriola hippos

- (f) SAMSON FISH (f) SÉRIOLE AUSTRALIENNE
(Australia) (Australie)
Also called SEA KINGFISH.

D Gelbschwanz,	DK	E Serviola
Bernsteinfisch		
GR Magiatiko	I Ricciola	IS
J Buri, warasa, inada	N	NL
P (a) Charuteiro-azeite	S	TR San kuyruk
(e) Charuteiro-catarino		
YU Orhani, gofi	FI Piikkimakrilli	

- (ii) Name also used for + SILVER PERCH (*Bairdiella chrysura*) (family *Sciaenidae*) and
+ YELLOWTAIL FLOUNDER (*Limanda ferruginea*) (family *Pleuronectidae*).

1117 ZANTHE

1117

Abramis vimba

- (Freshwater - Europe) (Eaux douces - Europe)
Occasionally eaten. Occasionnellement consommé.

D Zährte	DK	E
GR Gadína mavromáta	I Vimba	IS Strandslabbi
J	N	NL
P	S Vimma	TR Kara balik
YU	FI Vimpa	

INDEXES/INDEX

English/anglais	318	Icelandic/islandais (IS)	402
French/français	338	Japanese/japonais (J)	406
Scientific names/noms scientifiques	352	Norwegian/norvégien (N)	411
German/allemand (D)	370	Dutch/néerlandais (NL)	415
Danish/danois (DK)	377	Portuguese/portugais (P)	421
Spanish/espagnol (E)	381	Swedish/suédois (S)	428
Finnish/finlandais (FI)	386	Turkish/turc (TR)	434
Greek/grec (GR)	392	Serbo-croat/serbo-croate (YU)	438
Italian/italien (I)	395		

ENGLISH/ANGLAIS

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A					
aalpricken	1	American shad	16	atherine	42
abalone	2, 659	American smelt	911	atka mackerel	43
abbot	3	anchosen	17	Atlantic angel shark	27
Aberdeen smokie	913	anchoveta	18	Atlantic argentine	37
acid cured fish	4	anchovis	20	Atlantic bonito	44
African catfish	177	anchovy	19	Atlantic catfish	177
agar	5	anchovy butter	21	Atlantic croaker	45
agar-agar	5	anchovy cream	22	Atlantic cutlassfish	253
age-kamaboko	506	anchovy essence	23	Atlantic guitarfish	423
air-bladder	1000	anchovy paste	24	Atlantic hake 432, 898,	936
ajitsuke-nori	638	angel	25	Atlantic halibut	436
Alaska deep sea crab	521	angel fillet	315	Atlantic little tunny	565
Alaska plaice	714	angelfish	26	Atlantic mako	581
Alaska pollack	6	angel shark	27	Atlantic manta	584
Alaska scallop	835	angler	28, 614	Atlantic menhaden	596
Alaska Scotch cured		anglerfish	28	Atlantic moonfish	615
herring	7	angular rough shark	473	Atlantic round herring	796
albacore	8	animal feeding stuffs	29	Atlantic sailfish	801
alewife	9	antibiotic ice	30	Atlantic salmon	46
Alfonsino	9.1	antibiotics	30	Atlantic saury	79, 829
alginates	10	aoita-kombu	535	Atlantic seasnail	857
alginic acid	10	ao-nori	638	Atlantic sharpnose shark	
alkaline cured fish	574	appertisation	31		878
alice shad	11	appetitsild	32	Atlantic silverside	900
Allison's tuna	1108	arapaima	33	Atlantic spadefish	937
allis shad	11	Arbroath smokie	34	Atlantic sturgeon	985
allmouth	28	Arctic char	35	Atlantic threadfin	1012
amarelo cure	12	Arctic cod	719, 1062	Atlantic thread herring	1013
ambergris	13	Arctic flounder	36		1026
amberjack	1116	Arctic lamprey	548	Atlantic tomcod	296
ambreine	13	Arctic right whale	412	Atlantic torpedo	102
ame	1045	Arctic smelt	911	Atlantic tuna	34
American butterfish	163,	argentine	37	Auchmithie cure	949
	967	argentine silverside	900	Auckland islands crab	30
American eel	14	arkshell	38	aureomycin	662
American goosefish	28	armed gurnard	39	Australian bonito	47
American John Dory	500	arrow squid(s)	965	Australian herring	47,
American oyster	661	arrowtooth flounder	40	Australian salmon	504
American plaice	15	arrowtooth halibut	41		
American sand lance	817	artificial crab sticks	233.1	Australian Spanish	
		aspic herring	456, 534	mackerel	524
		atarama	1003		

autumn albacore	1108	Beaumaris shark	727	black oreo	656.3
axillary bream	48	bêche de mer	850	blackline tilefish	1019
ayu sweetfish	49	becker	679	blacklip abalone	2
B		beheaded fish	449	black marlin	87
bacalao	50	bekkô	70	black-mouthed dogfish	88
bafaro	1104	belachan	1036	black mullet	620
bagoong	51	beleke	479	black oreo dory	88.1
bagoong tulingan	52	belted bonito	44	black perch	633
bakasang	53	beluga	71	black pollack	802
baked herring	54	beluga caviar	179	black pomfret	723
balachong	55	beluga whale	72	black right whale	639
balao	433	berghilt	73	black salmon	191
balao halfbeak	433	berghylt	73	black sea bass	89
balbakwa	56	bergylt	73	black sea bream	90
balik	57	Bering wolffish	177	Black Sea sprat	518
ballan wrasse	58	bernfisk	74	black shark	90.1, 853.1
ballyhoo	433	bervie cure	430	black skipjack	510.1, 565
Baltic herring	59	bib	732	black snapper	921
balyk	57	bichir	75	black sole	221
banana prawn	737	bigeye	76	blackspot sea bream	90.2
bandang	605	bigeyed cardinal fish	172	blacktail	859
banded guitarfish	423	bigeye tuna	77	blacktip shark	91
banded morwong	617.1	bight redfish	765	black whale	639
banded rudderfish	1116	bigscale pomfret	723	blanquillo	1019
bandeng	605	big-scale sand smelt	900	bleak	92
banjo	903	big skate	78	blister pearl	686
barbecued Alaska cod	800	billfish	79	bloater	93
barbecued fish	60	binoro	80	bloater paste	94
bar clam	194	Biscayan right whale	639	bloater stock	95
barfish	844	Bismark herring	81	blochan	802
barnacle	61	bisque	82	Bloch's topknot	1031
barracouta	62	blackback	1099	block fillet	254, 315, 400
barracuda	63	black-barred halfbeak	433	blocks (frozen)	95.1
barramundi	64	black bass	83	blonde	96
barred Spanish mackerel	866	black-bellied angler	28	blubber	97
		black bonito	201	bludger	98
barrelled salted cod	695	black bullhead	177	blueback	210, 925
bartail flathead	356	black caviar	179	blueback herring	872
basking shark	65	black cod	84	blue bream	1066.1
bass	66	black crappie	234	blue catfish	177
bass groper	440.1, 1104	black croaker	85	blue cod	99
bastard brill	1031	black dogfish	271	blue crab	100
bastard halibut	67	black dory	656.3	blue dog	101
bastard sole	1010	black drum	86	blue eye	1066.1
bay anchovy	19	blackfish	433, 633	bluefin tuna	102
bay scallop	68	blackfoot paua	685.1	bluefish	103
bay shrimp	893	black grouper	419	blue grenadier	432, 466.1
beaked whale	69	black hake	432	blue hake	432, 466.1
bearded horse mussel	622	black halibut	411	blue halibut	411
		black Jewfish	389, 419	bluejaw	1066.1

blueline tilefish	1019	boreoatlantic gonate		broad squid	965
blue ling	104	squid	965	bronze whaler	149
blue mackerel	577	Boston bluefish	802	brook char	150
blue maomao	434	Boston mackerel	127	brook charr	149.1
blue marlin	105	botargo	128	brook lamprey	548
blue moki	611.1	bottarga	128	brook silverside	900
blue mussel	106	bottlenosed dolphin	129	brook trout	150
bluenose	1037.1, 1066.1	bottlenosed whale	130	brown algae	151
blue perch	249	bottlenose skate	1087	brown bullhead	177
blue pike	703	bottomfish	418.1	brown cat shark	152
blue point oyster	107	bouillabaisse	131	brown shrimp	153
blue runner	490	bow fin	132	brown tiger prawn	737
blue sea cat	108	bowhead	412	brown trout	859, 1044
blue shark	109	boxed stowage	133	browny	1031
blue shrimp	893	brado	134	Bryde's whale	867
blue skate	353	brailles	291	buckie	690, 1072
blue stingray	976	braize	228, 763.1	bückling	154
bluet	353	bramble shark	952	bücklingsfilet	155
bluetail mullet	620	bran	135	buck mackerel	468
blue warehou	1066.1	branco cure	136	Buddha's ear	156
blue whale	110	brandade	137	buffalo cod	563
blue whaler	109	branded herring	138	buffalofish	987
blue whiting	111	bratbückling	139	bulk cure	515, 812
boarfish	111.1	bratfischwaren	140	bulk salted fish	515
bodara	112	brathering	141	bulk stowage	157
Boddam cure	430	bratheringsfilet	141	bullet mackerel	157.1, 372
boette	113	bratheringshappen	141	bullet tuna	157.1
bogue	114	bratmarinaden	140, 585	bull frog	158
bokkem	115	bratrollmops	142	bullhead	842
bolti	1018	Brazilian shrimp	893	bull huss	550
Bombay duck	116	bream	143	bullnose ray	292
boned fish	117	breet	1050	bull ray	292
bonefish	118	brett	144	bulls-eye	172
boneless cod	119	brill	144	bull shark	159
boneless fish	120	brim	846	bull trout	272, 859
boneless kipper	121	brine	145	bulti	1018
boneless salt cod fillet		brine cured fish	695	bumalo	116
	122	brined fish	146	bummalow	116
boneless smoked herring		brine packed fish	695	bunker	596
	123	brisling	147	burbot	160
bonga	124	brismak	1053	buro	161
bonita	1066.1	brisoletten	319	Burton skate	1087
bonito	125, 565	brit	148	butt	162
bonito shark	126	britt	1050	butt cure	695
bonnetmouths	798.1	brittle star	967	butt salted fish	695
bony bream	143	broad barred mackerel		butter clam	194
book	486		524	butterfish	163
bordered skate	1087	broadbill (swordfish)	1002	butterfly fillet	315
		broad-nosed eel	294	butterflyfish	164

butterfly ray	976	caplin	170	clam	194
butterfly skate	247	caqués	171	clam broth	196
C		cardinalfish	172	clam chowder	195
		Caribbean spiny lobster		clam extract	196
caballa blanca	854		235	clam juice	196
cabezona	842	carne a carne	173	clam liquor	196
cabio	201	carpet shell	174	clam madrilene	194
cabrilla	419	carp	175	clam nectar	196
cachalot	945	carrageen	176	cleansed shellfish	198
cadger's fish	1101	carrageenin	176	clipped herring	252, 636
caffeine	421	carrageen moss	484	clipped roe fish	199
calamari	965	carter	594	close fish	34
calcium carbonate	884	catfish	177	clovis	174
calico bass	234	cat shark	271, 876	coal cod	800
calico salmon	193	caveached fish	178	coalfish	200
calico scallop	835	caviar	179	coalfish whale	867
California corbina	526	caviare	179	cobbler	201.1, 839
California halibut	165	caviar substitutes	180	cobia	201
California Moray	616	cero	181	cockle	194, 202
Californian bluefin	102	ceviche	870	coco croaker	244
Californian bonito	662	cervalle	490	cod	203, 419
Californian grey whale		chad	846	cod caviar	180
	664	chain dogfish	271	cod cheeks	204
Californian grunion	900	chain pickerel	704	cod dry	450
Californian pilchard	166	channel bass	757	cod extra hard dried	450
Californian scorpionfish		channel catfish	177	codfish brick	205
	839	char	182	cod hard dried	450
Californian spiny lobster		chat haddock	183	codling	206
	235	cherry salmon	184	cod liver meal	207
California round		cherrystone	741	cod liver oil	208
herring	796	chicken halibut	436	cod liver paste	209
California sheepshead	881,	chikuwa	185	cod meal	332
	1103	Chilean bonito	662	cod ordinary cure	450
California sole	301	Chilean hake	186	cod semi dry	450
California yellowtail	1116	Chilean pilchard	187	cod soft dried	450
calipash	167	chilled fish	188	coho	210
calipee	167	chill storage	189	Colchester	629
calagh	720	chimaera	190	cold-smoked fish	211
canary	669	chinook	191	cold storage	212
candlefish	304	chitin	884	coley	802
canned brisling	147	chogset	249	Colombo cure	213
canned fish	168	Christiania anchovy	20	comber	214
canned herring	454	chub	543	comb shell	38
canned sardine	454	chub mackerel	192	commercial nape fillet	
canned sild	454	chub salmon	191		315
Cape Cod scallop	68	chum	193	commercial scallop	835
Cape hake	169	chum salmon	193	Commerson's mackerel	
Cape Hope squid	965	cigarfish	468		866
capelin	170	cisco	543	common bream	143

common cockle	215	court-bouillon	230	D	
common dab	258	cow shark	876	dab	258, 1106.1
common dolphin	216	crab	231	daeng	259
common fin-back	318	crab cakes	232	Danube salmon	260
common grey mullet	620	crab flavour sticks	233.1	dark electric ray	296
common halfbeak	433	crab flavoured sticks	233.1	darkie charlie	853.1
common hammerhead	439	crab meat	233, 233.1	dark ghost shark	388.2
common leatherjacket	241.1	crab Newburg	231	dark torpedo	296
common lobster	306, 567	crab sticks	233.1	dart	724
common mussel	106, 622	Craig fluke	1101	darter	689
common oyster	217	crappie	234	Darwen salmon	693
common pompano	724	crawfish	235	date shell	261
common porpoise	129, 730	crawfish butter	236	Davidson's whale	607
common prawn	218	crawfish flour	237	deep frozen fish	377
common rorqual	318, 792	crawfish meal	237	deepsea cod	261.1
common roughy	794.2	crawfish soup	238	deepsea flathead	356
common scallop	835	crawfish soup extract	239	deep sea perch	854
common sea bream	90.2, 275, 846	crawfish soup powder	237	deep sea smelt	37
common shore crab	219	crayfish	241	deepsea travalla	1037.1, 1066.1
common shrimp	220	crayfish bisque	240	deep water prawn	262
common sole	221	creamfish	241.1	deep water red shrimp	262
common spiny fish	693	crevalle	242, 490	dehydrated fish	263
common squid	965	crevalle Jack	242	deirak	866
common stingray	976	crimson sea bream	243	delicatessen fish products	264
common tiger prawn	737	croaker	244	delicatessild	264
common topknot	1031	crocus	45	delikatesill	264
common warehou	1066.1	crooner	416	delikatessild	264
common white sucker	987	crosscut fillet	315	demersal fish	418.1
conch	222	Crown Brand	245	descargamento	265
condensed fish solubles	223	crucian carp	246	desiccated codfish	892
conger	224	Cuban dogfish	271	devilfish	266
conger eel	224	cub shark	159	devil ray	584
cooked marinade	534	cuckoo gurnard	760	diamond	819
coon-stripe	893	cuckoo ray	247	diamond-scaled mullet	620
coquille St. Jacques	835	cultus cod	563	diamond turbot	1050
coquina clam	225	cummalmum	248	diced fish	267
copper shark	149	cunner	249	digby	454
coral	226	curled octopus	653	digby chick	268
corb	244	cusk	250	dinailan	269
corned alewives	227	cusk eel	251	djirim	270
corvina	227.1, 283, 870	cut herring	252	dog	271
Crouch's sea bream	228	cutlassfish	253	dog cockle	38
Couch's whiting	111.1	cutlet	254	dogfish	271
count	229	cut lunch herring	255	dogfish shark	271, 876
		cut spiced herring	256	dog salmon	193, 804
		cutthroat trout	1044	dog's teeth	549
		cuttlefish	257		
		cybium	866		
		cyprine	652		

dog-tooth tuna	799	eastern rock lobster	235	fibred codfish	892
dollar fish	163	edible crab	293	fiddle fish	27
Dolly Varden	272	eel	294	filefish	314
Dolly Varden trout	272	eelpout	295	fillet	315
dolphin	274	electric ray	296	Findon haddock	317
dolphinfish	273	elegant bonito	297	finger trout	748
dorade	275	elephantfish	298	fining compound	316
dorado	273	elver	299	Finnan	317
dore	1065	emperor	300	Finnan haddie	317
dory	500	English oyster	629	Finnan haddock	317
dottered filefish	314	English sole	301	finner	318
double-lined mackerel		enkan-hin	887	finnock	859
	276	enshō-hin	302	fin-whale	318
Dover hake	720	entrails	426	fischfrikadellen	319
Dover sole	277	enzo-hin	810	fischsülze	320
drawn fish	427	enzo-iwashi	810	fish "au naturel"	321
dredged fish	798	enzo-saba	810	fish ball	322
dredge oyster	661	epicoprostanol	13	fish bladder	1000
dressed crab	278	escabeche	303	fish cake	323
dressed fish	279	escallop	835	fish chowder	324
dressed green fish	280	eulachon	304	fish dumpling	322
dressed lobster	278	European eel	305	fish eggs	29
dried fish	281	European flounder	360	fish fingers	346
dried salted cod	955	European flying squid	965	fish flakes	325
dried salted fish	282	European lobster	306	fish flour	326
drizzie	562	European oyster	217	fish glue	327
drummer	86	European plaice	714	fishing frog	28
drum	283	European squid	965	fish in jelly	328
dry caviar	179	eviscerated fish	427	fish liver	329
dry cure	284	eyed electric ray	296	fish liver oil	330
dry herring salad	462	eyed sole	930	fish liver paste	331
dry salt	284	Eyemouth cure	307	fish meal	332
dry salted fish	284			fish nuggets	332.1
dry salted herring	285	F		fish offal	348
Dublin Bay prawn	642	fair-maid	308	fish oils	333
duckbill flathead	356	Fal	629	fish paste	334
dulse	286	fall cure	309	fish pie	335
Dungeness crab	287	fall salmon	193	fish portion	336
dusky dolphin	288	false albacore	77, 565	fish protein concentrate	
dusky sea perch	289	family <i>Veneridae</i>	194, 202		326, 336.1
dusky shark	290	fan shell	622, 835	fish proteins	348
Dutch cured herring	291	fatty fish	310	fish pudding	337
dwarf goatfish	397	fay dog	558	fish salad	338
		fazeeq	311	fish sausage	339
E		feinmarinaden	264, 585	fish scales	340
eagle ray	292	female gonads	787	fish scrap	341
ear shell	659	fermented fish paste	312	fish silage	342
eastern king prawn	737	fermented fish sauce	313	fish skin	343
eastern little tuna	510.1	fessikh	311	fish solubles	29
eastern oyster	107	fiatolon	723	fish sound	1000

fish soup	344	freshwater herring	721	gelatin	388
fish spread	344	freshwater prawn	370	gemfish	388.1
fish stearin	345	fried fish	371	German caviar	180
fish sticks	346	fried marinade	140	gewürzhering	947
fish tongues	347	frigate mackerel	157.1	ghost shark	190, 388.2
fish vitamins	348	frigate tuna	372	giant boarfish	111.2
fish waste	348	frill	835	giant perch	64
fish wiener	349	frill shark	373	giant pike	63
fivebeard rockling	350	frog	375	giant scallop	835
fjord cod	203	frog-fish	28	giant sea bass	389
flake	351	frog flounder	374	giant sea pike	63
flaked codfish	352	frog-mouthed eel	294	giant spider crab	949
flanie	903	frostfish	376	giant stargazer	614, 968
flapper skate	353	frozen fish	377	giant threadfin	1012
flat bullhead	177	fukahire	876	giant tiger prawn	737
flatfish	354	full	245	gibber	430
flathead flounder	355	full cured fish	442	gibbing	390
flathead	356	Fuller's ray	874	gila trout	1044
flathead sole	355	full fish meal	223	gillaroo	859
flathead skate	357	full meal	1095	gilt head bream	391
flat oyster	217, 629, 661	full nape fillet	315	gilt sardine	392
flat-tail mullet	620	full pickle fish	442	ginny	903
fleckhering	358	fumadoes	308	gipping	390
fleckmakrele	577	funa miso	1057	gisukeni	393
fletch	359	funmatsu-kombu	535	gizzard shad	394
flitch	359	funori	377.1	Glasgow pale	395
flounder	360, 1106.1	furikake	378	glaucus	724
fluff	892	fushi-rui	379	glazing	396
fluke	361			globefish	740
flying fish	362	G		glucosamine	884
flying gurnard	363	gabelrollmops	380	goatfish	397
flying squid	364, 965	gaffalbitar	381	goby	398
foots	365	gaffelbidder	381	goby flathead	356
forkbeard	366	gaffelbitar	381	golden carpet shell	174
forked hake	366	gaffelbiter	381	golden cure	399
fork tidbits	381	gafftopsail catfish	848	golden cutlet	400
formed fillet	315	gag	419	golden grey mullet	620
fourbeard rockling	367	Galway sea trout	859	golden-lined whiting	1093
fourspot flounder	361	gaper	382	golden mullet	620
fox shark	1015	gar	383	golden perch	689
freckled stargazer	968	garfish	383, 433, 712	golden snapper	765
freeze drying	368	garos	384	golden trout	1044
French sole	551	garpike	383	goldfish	401
fresh fish	369	garrick	724	goldline	402
freshwater catfish		garum	385	gonads	403
	177, 848	garve	258	goose barnacle	61
freshwater clam	194	garve fluke	258	goosefish	28
freshwater crayfish	241	garvock	962	gorbuscha	710
freshwater dogfish	132	Gaspé cure	386	gourami	404
freshwater drum	881, 899	geelbeck	387	gowdy	416

grainy caviar	179	green lip abalone	2	haritail	253
grampus	519	green-lipped mussel	415.1	hake	432
grass pickerel	704	green Moray	616	halfbeak	433
grass shrimp	893	green mussel	415.1	half-fresh fish	435
grass whiting	720	green pike	1065	halfmoon	434
gravlax	405	green salted fish	410	half-salted fish	435
gray cod	663	green shore crab	219	halibut	436
grayfish	406	green sturgeon	985	halibut liver oil	437
grayling	407	green turtle	1052	hamayaki-dai	438
gray sea trout	964	grenadier	415.2, 929	hammerhead shark	439
gray smooth hound	916	grey back	664	hampen	440
gray snapper	921	grey gurnard	416	hapuku	440.1
gray sole	1101	grey morwong	617.1	harbour porpoise	730
gray triggerfish	1039	grey mullet	620	hard clam	441
gray weakfish	964	grey skate	353	hard cure	442
great blue shark	109	grey trout	545	hardhead	443
greater amberjack	1116	grey whale	664	hard roe	787
greater argentine	37	Griffin's silverfish	1066.1	hard salted herring	444
greater forkbeard	366	grilse	417	hard salted salmon	445
greater sandeel	408	grindle	132	hard shell clam	194
greater spotted dogfish	550	Grohmann's scaldfish	833	hard smoked fish	446
greater stingfish	409	grooved carpet shell	418	hard smoked herring	762
greater weaver	409	grooved razor	753	hard smoked salmon	479
greater weever	409	grooved tiger prawn	737	hardtail	490
great hammerhead	439	gropser	440.1, 1104	hareng saur	447
great lake trout	545	groundfish	418.1	harp seal	853
great northern rorqual	111	ground shark	413	harvestfish	448
		grouper	419	hawkbill turtle	1052
great polar whale	412	grunt	420	headed fish	449
great scallop	835	grunter	420	headed fish with bone	
great silver smelt	37	guanin	421		449
great trevally	1038	guanine	421	headed herring	154
great white shark	1084	guffer eel	295	headless fish	449
green-backed mullet	620	guinamos alamang	422	head-off fish	449
greenback flounder	409.1	guitarfish	423	Heaviside's dolphin	274
greenbone	163, 383	gulf calm	194	heavy salted cod	809
green cod	563, 802	gulf flounder	361, 989	heavy salted fish	450
green cure	410	gummy shark	424	heavy salted soft cure	
greenfish	410	gurnard	425		451
green fish	410	gurry	348	Helford	629
green fish from the knife	280	guts	426	hen clam	194
		gutted fish	427	henfish	452
Greenland cod	203	gwyniad	735	heringsstip	463
Greenland halibut	411	gyomiso	428	herling	453
Greenland right whale	412			herring	454
Greenland shark	413	H		herring in cutlets	455
Greenland turbot	411	haberdine	429	herring in jelly	456
Greenland whale	412	haddock	430	herring in sour cream	
green laver	414	haddock chowder	431	sauce	457
greenling	415	hair seal	853	herring in wine sauce	458

herring meal	459	halupik	35	Japanese tuna sticks	510
herring milt sauce	460	imitation crab sticks	233.1	jellied eels	496
herring oil	461	inanga	1073	jelly cat	108
herring salad	462	inasal	477	jelly herring	456
herring smelt	37	inconnu	478	jerry fish	497
herring tidbits	381	Indian cure salmon	479	Jerusalem haddock	656
herring whale	318	Indian hard cure salmon	479	Jewfish	498
hickory shad	872			Jock Stewart	854
hilsa	464	Indian long-tailed tuna	572	Joey	499
hilsah	464			John Dory	500
hind	419	Indian mackerel	259, 480	Jonah crab	231
hirakidara	663	Indian porpoise	481	josser	206
hiraki-sukesodara	7	Indian prawn	737	Juan Fernandez wreckfish	440.1
hirame	67	Indian Spanish mackerel	524	jumbo	501
hitoshio-nishin	658			jumbo tiger shrimp	737
hobo gurnard	465	Indian style salmon	479	jumping mullet	620
hogchoker	466	Indo-Pacific sailfish	801		
hogfish	1103	industrial fish	482	K	
hoki	466.1	ink	483	kabayaki	502
homelyn ray	959	inkfish	965	kabeljou	503
homer	65	inks	965	kahawai	47, 504
homogenised condensed		inshore squids	965	kahi-shiokara	888
fish	467	intestines	426	kaiboton	884
horse mackerel	468	iriko	850	kaihô	2
horse mussel	622	Irish moss	484	Kaiser-Friedrich herring	623
horseshoe crab	231	irradiation	485		
horsetail tang	469	isinglass	486	kaki-shoyu	891
hoshi-dako	653	isukurimi	825	kalbfisch	505
hoshigai	194	Italian sardel	487	kamaboko	506
hoshi-kazunoko	511	ivory	488	Kamchatka flounder	41
hoshi-nori	638			kanagashira (gurnard)	507
hoshi-wakame	1064	J		kanzo matsu	207
hot-marinated fish	470	Jack	490	kapi	508
hot-smoked fish	471	jackass fish	617.1	karasumi	128
houting	472	jackfish	704	karavala	509
humantin	473	Jack mackerel	489	katashio-nishin	658
humpback salmon		Jack salmon	210, 1065	katsuobushi	510
	710, 804	jacopever	491	katsuo-shiokara	888
humpback whale	474	Japan sea bass	495	kawakana	510.1
humpy shrimp	893	Japanese anchovy	19	kazunoko	511
hunchbacked whale	474	Japanese angel shark	27	kedgereee	512
huss	475	Japanese canned fish		kegani	231
		pudding	492	kelp	513
I		Japanese crab	521	kelp bass	844
Iceland cyprine	652	Japanese eel	493	kelt	514, 943
Iceland scallop	835	Japanese flying squid	965	kench cure	515
ide	476	Japanese pilchard	494	keta caviar	193
ikanogo-shoyu	891	Japanese salmon	184, 804	keta salmon	193, 804
ika-shiokara	888	Japanese Spanish		khao kriab	538
ika-shoyu	891	mackerel	524		

kichiya rockfish	516	kronsardiner	537	leathery turtle	1052
Kieler sprotten	517	kronsild	537	lefteye flounder	360
kilka	518	krupuk	538	lemon dab	556
killer whale	519	kryddersild	947	lemonfish	773.2
killifish	520	kuruma prawn	737	lemon fish	556
killo	518	kuro-nori	638	lemon shark	555
kina	861	kusaya	539	lemon sole	556
king crab	521			leopard cod	563
king croaker	1077	L		leopard shark	1016
king dory	572.1	laberdan	540	lesser argentine	37
kingfish	522	Labrador cure	541	lesser cachalot	557
King George whiting	1093	Labrador fish	541	lesser cuttlefish	257
kingklip	523	Labrador soft cure	541	lesser electric ray	296
kingmackerel	522, 524	lachsbückling	447	lesser flying squid	965
king of the breams	679	lachshering	447	lesser forkbeard	366
king of the herring	525	ladyfish	542	lesser grey mullet	620
king salmon	191, 804	la full	245	lesser halibut	411
king whiting	526	lakefish	543	lesser ling	104
kipper	527	lake herring	543	lesser rorqual	607
kippered black cod		lakerda	544	lesser sandeel	817, 910
	528, 800	lake smelt	911	lesser silver smelt	37
kippered ling cod	528	lake trout	545	lesser spotted dogfish	558
kippered products	528	lake whitefish	1079	lesser weever	1068
kippered salmon	529	lamayo	546	light cure	559
kippered shad	528	laminarin	547	light cure cod	809
kippered sturgeon	528	lampern	548	light salted fish	559
kipper fillet	530	lamprey	548	light smoked fish	603
kipper herring	527	lance	408, 817, 910	limpet	560
kipper snacks	531	lane snapper	921	lined sole	561
kipper-split	579	langouste	235	ling	562
kitchen-ready fish	279	langoustine	642	lingcod	563
kite	144	lanthorn gurnard	886	liquid fish	467
kitefin shark	853.1	lapad	823, 1021, 1054	little cuttlefish	257
klipfish	532	large-eyed dentex	549	littleneck	741
klippfish	532	large haddock	430	littleneck clam	194
klondyked herring	533	larger spotted dogfish	550	little piked whale	607
knotted cockle	202	larger yellow eel	294	little skate	564
knowd	416	large-scaled scorpion-		little snook	923
kobumaki	535	fish	839	little sole	1113
kochfischwaren	534	large scale menhaden	596	little squid	965
kochmarinaden	534, 585	large sole	221	little tuna	510.1, 565
koikoku	175	largetooth sawfish	830	little tunny	565
kombu	535	lascar	551	liver paste	1071
Korean mackerel	524	latchet(t)	551.1, 1110	lizardfish	566
kotlettfish	28	launce	408, 817, 910	lobster	567
krabbensalat	536	laverbread	552	lobster bisque	567
kräuterhering	947	leadenall	372	lobster chowder	567
krill	536.1	leaping grey mullet	620	lobster dip	567
krill, Antarctic	536.2	leather	553	lobster krill	536.1
kronsardinen	537	leatherjacket	554	lobster paste	567

locks	568	magarei	258	meg	594
loggerhead turtle	1052	mahi-mahi	273	megrin	594
London cut cure	569	maid	1055	meihô	2
longbill spearfish	940	maiden ray	1011	meikotsu	595
long clam	927	maigre	591	meji	595.1
long fin	709.1	mailed gurnard	39	melker	604
longfin halfbeak	433	makassar fish	580	menhaden	596
longfin inshore squid	965	mako (shark)	581	menominee	597
long-finned albacore	8	male gonads	787	menuke rockfish	669
long-finned bream	723	malossol caviar	179	merluce	432
long-finned eel	294	mam-ruot	582	merluza de cola	432
long-finned grey mullet	620	mam	582	Mersea	629
		mananose	927	mersin	598
long-finned gurnard	886	man-eating shark	771	Mexican bonito	657
long-finned sole	773	maneater	1084	middle	599
long-finned tuna	8	mangrove snapper	921	miettes	600
longhorn sculpin	842	manniose	927	migaki-nishin	601
long-jaw flounder	969	mannitol	583	migratory trout	859
long neck	927	manta	584	mild cured fish	602
longnose flathead	356	marbled electric ray	296	mild cured salmon	602
longnose skate	570	marbled sculpin	842	mild smoked fish	603
long rough dab	571	Margate hake	720	milker	604
longtail black stingray	976	marinade	585	milker herring	604
long-tailed tuna	572	marinade (France)	586	milkfish	259, 605
longtail hake	432	marine catfish	177, 785,	milt	606
lookdown dory	572.1		848, 1102	minced fish	606.1
lox	568	market crab	237, 287	minke whale	607
lucky sole	1010	marlin	587	mirin	608
luderick	633	marron	241	mirin-boshi	609
lumpfish	573	Maru frigate mackerel		mirror dory	609.1
lumpsucker	573, 918		157.1, 372	miso	1057
lumpsucker caviar	180	Mary sole	556	mizu-ame	609
lute	574	maskinonge	704	mock halibut	411
lutefisk	574	masu salmon	184, 804	mogai clam	194
lyre	575	matfull	245	mojama	610
lythe	720	matje	590	mojarra	611
		matje cured herring	588	moki	611.1
M		matje herring	589	mola	612
maasbanker	115, 468	matjesfilet auf nordische		mole-but	612
machuelo	576	art	588	moluha	613
mackerel	577	matjes fillets	588	momijiko	7
mackerel block fillet	315	mattie	590	monk	28, 614
mackerel guide	383	maze-nori	638	monk-fish	614
mackerel pike	671, 829	meagre	591	Monterey Spanish	
mackerel scad	468	meat extract (whale)	1071	mackerel	524
mackerel shark	578	Mediterranean cure	399	moonfish	615
mackerel style split fish	579	Mediterranean ling	592	Moray	616
		medium	245	Moray eel	616
mackerel tuna	510.1, 565	medium red salmon	210	Morid cod	261.1, 756.1,
machete	576	medium salted fish	593		773.1, 781

mort	617	New Zealand whiting	466.1	nurse	550
morwong	617.1	New Zealand sole	930	nursehound	550
moss-bunker	596	nga-bok-chauk	631	nurse-shark	649
mother-of-pearl	618	nga-pi	632	O	
mother-of-pearl shell	619	nibbler	633	oakettle	413
mottled sculpin	842	nibe croaker	634	oarfish	650
mountain trout	35	niboshi	635	oboro	924
mud crab	231	niboshi-hin	635	oboro-kombu	535, 924
mud dab	1114	niboshi-iwashi	19, 635	ocean bonito	907
mud flounder	360	nioshi-ika	997	ocean catfish	177
mud shad	394	Noah's ark	38	ocean perch	651, 689
Muller's topknot	1031	nobbed (herring)	154	ocean pout	295, 732
mullet	620	nobbing	636	ocean puffer	740
mulloay	283	nonnat	637	ocean quahaug	652
Murray crayfish	241	nori	638	ocean quahog	652
murry	616	nori-amani	1045	ocean sunfish	612
musciame	621	nori-kakuni	1045	ocean two-wing flying-	
muskellunge	704	nori-tsukudani	1045	fish	362
mussel	622	North Atlantic right		ocean whitefish	1019
mussel digger	664	whale	639	octopus	653
mustard herring	623	North Cape whale	639	oelpräservern	654
muttonfish	295	northern anchovy	640	offing gurnard	886
mutton snapper	921	northern bluefin	572	oil sardine	655
N		northern dogfish	271	okettle	413
namaboshi	281	northern kingfish	526	okow	1065
namaribushi	624	northern king whiting	526	old maid	927
namaycush	545	northern lobster	641	olympia oyster	661
nannie nine-eyes	852	northern muddler	842	opah	656
nannygai	759, 765	northern pike	704	opalescent inshore squid	
nanny nose	927	northern puffer	740		965
nanny shad	394	northern sand lance	817	opaleye	633
naping	625	northern squawfish	963	orange filefish	314
narrowtooth shark	149	northern stargazer	968	orange fin	859
naruto	626	northern wolffish	108, 177	orange perch	656.1
narutomaki	626	North Pacific anchovy	19	orange roughy	656.2
naruto wakame	1064	North Pacific herring	454	oreo dory	656.3
narwhal	627	North Pacific right whale		oriental bonito	657
Nassau grouper	419		775	oriental cure	658
national cure	628	Norway haddock	758	oriental tuna	657
natural cure	628	Norway lobster	642	ori-kimbu	535
navaga	1062	Norway pout	643	Orkney sea trout	859
needlefish	630	Norwegian cured herring		ormer	659
needlenose	829		644	ornate spiny lobster	235
nerisei-hin	769	Norwegian milker	604	osetr	660
Newcastle kipper	527	Norwegian silver herring		osetr-caviar	179
Newfoundland shark	878		645	owl ray	675
Newfoundland turbot		Norwegian sole	646	owl skate	1087
	411	Norwegian topknot	647	oyster	661
New Zealand hake	432	noshi-surume	997	oyster cracker	86
		nuoc-mam	648		

oyster drum	86	paddlefish	673	petrale sole	691
P		padec	674	pharmaceuticals	1071
Pacific albacore	8	painted crayfish	235	picarel	692
Pacific angel shark	27	painted mackerel	181	picked dogfish	693
Pacific argentine	37	painted ray	675	pickerel	694
Pacific barracuda	63	painted river prawn	153	pickle cured fish	695
Pacific bay scallop	68	painted spiny lobster	235	pickled alewives	9, 1017
Pacific black sea bass	389	paksiw	676	pickled grainy caviar	696
Pacific bonito	662	pale	677	pickled herring	697
Pacific cod	663	pale cure	677	pickled salmon	698
Pacific cutlassfish	253	pale dab	1101	pickled salmon bellies	805
Pacific edible crab	287	pale flounder	1101	pickle salted fish	695
Pacific electric ray	296	pale ghost shark	388.2	pickling	154
Pacific grenadier	415.2	pale-smoked red	678	pico	61
Pacific grey whale	664	palometa	724	picton herring	699
Pacific hake	186, 665	pandora	679	piddock	700
Pacific halibut	666	pan-ready fish	279	pigfish	701
Pacific herring	667	papillon	680	pigmy whale	702
Pacific Jewfish	389	pargo Colorado	921	piked dogfish	693
Pacific littleneck	194	Parkgate sole	221	piked (spring) dogfish	406
Pacific long-tailed tuna	572	parore	633	pike headed whale	607
Pacific mackerel	668	parr	681	pike	704
Pacific manta	584	parrot-fish	682	pike-perch	703
Pacific moonfish	615	pasteurised fish	683	pilchard	705
Pacific ocean perch	669	pasteurised grain caviar	684	pilchard sardine	705
Pacific oyster	661			pilgrim mussel	835
Pacific pilchard	705	Patagonian whiphake	432	pilot fish	706
Pacific pompano	724	patis	685	pilot whale	707
Pacific prawn	670	patudo	77	pindang	708
Pacific sailfish	801	paua	2, 685.1	pinfish	709
Pacific salmon	191, 193, 210, 710, 745.1, 804, 925	peal	859	pinger	183, 430
Pacific sandfish	818	pearl	686	pingpong	183
Pacific sand lance	817	pearl essence	687	pink maomao	709.1
Pacific sardine	166, 822	pedah	688	pink salmon	710
Pacific saury	671	pelagic armourhead	688.1	pink shrimp	711
Pacific sharpnose shark	878	pelagic fish	688.2	pink spiny lobster	235
		pelagic stingray	976	pintado	181
Pacific spadefish	937	pelamid	44	pinwiddie	34
Pacific staghorn sculpin	842	pellucid sole	637	pioke	773.2
		perch	689	piper	433, 712
Pacific threadfin	1012	perch-pike	703	pipi	712.1
Pacific thread herring	1013	permit	724	pirauku	33
Pacific tomcod	1026	perna	415.1, 622	piraya	33
Pacific whiting	432, 665	periwinkle	690	pismo-clam	194
packhorse rock lobster	235	Perth herring	454	pissala	713
padda	672	Peruvian croaker	244	plaice	714
paddle-cock	573	Peruvian hake	186	plaice-fluke	714
paddle crab	1001	Peruvian sardine	187	plain bonito	715
		Peter-fish	500	plain pelamis	715
		peto	1063		

pla-ra	716	queen crab	231	red porgy	763.1
pla thu nung	717	queen escallop	742	red Roman	791
podpod	718	queen paua	685.1	red salmon	804, 925
pod razor	753	queen scallop	742, 835	red scorpionfish	839
pogy	596	queenfish	743	red sea bream	90.2, 764, 846
Polar cod	719	quenelles	744	red snapper	765
Polar plaice	36	quick frozen fish	377	red spring salmon	766
pollack	720	quillback	745	red steenbras	767
pollack whale	867	quinalt	925	red stumpnose	768
pollan	721	quinnat salmon	745.1	redtail triggerfish	1039
pollock	722			red trout	150
pomfret	723	R		rengi	97
pompano	724	rabbit fish	746	rensei-hin	769
ponpano dolphin	273	rackling	747	repack quality herring	770
pond smelt	725	rainbow paua	685.1	requiem shark	771
poor cod	726	rainbow trout	748	retailles	772
porae	617.1	rakorret	749	Rex sole	773
porbeagle	727	rat	415.2	ribaldo	261.1, 773.1
porgy	728	ratfish	750	rig	773.2
porkfish	729	rattail	415.2	rigg	774
porpoise	730	ray	751	righteye flounder	360
porpoise leather	72	Ray's bream	752	right whale	775
Portuguese oyster	731	razorback	318	rigor mortis	776
potted herring	932	razor clam	753	ricklingur	177
pot whale	945	razor shell	753	ripe fish	777
poulp	653	ready-made dishes	512	rip sack	664
pout	732	red algae	754	Risso's dolphin	778
poutassou	733	redbait	754.1	river eel	305
poutine	734	red baitfish	754.1	river herring	9
pouting	732	red barsch	758	river lamprey	548
powan	735	red bream	755	river sole	221
prahoc	736	red caviar	756	river trout	859
prawn	737	red cod	756.1	roach	779
prawn cocktail	737	red crab	231	rock	982
press cake	738	red drum	757	rock bass	780
pressed caviar	179	red emperor	921	rock cockle	194
pressed pilchards	739	redeye mullet	620	rock cod	781
Pribilof seal	853	redfish	758	rock cook	1103
pride	548	redfish (nannygai)	759	rock crab	231
puffer	740	red goatfish	397	rockfish	782
pumpkin scad	163	red grouper	419	rock gurnard	979
pyefleet	629	red gurnard	760	rock herring	11
		red hake	761	rockling	783
Q		red herring	762	rock lobster	784
quahaug	741	red herring salad	462	rock oyster	661
quahog	741	redhorse sucker	987	rock salmon	785, 798.1
qualla	193	red krill	536.1	rock sea bass	844
quarter cut fillet	315	red moki	611.1, 617.1	rock shrimp	893
quarter nape fillet	315	red mullet	763	rock sole	786
queen	742	red perch	758		

rock turbot	177	Sacramento squawfish	963	sand stargazer	968
roe	787	saikukombu	535	sand trout	1067
Roe's abalone	2	sailfin sandfish	818	sand whiting	1093
roker	788	sailfish	801	sandy dab	1114
rolled fish	789	sail fluke	594	sandy ray	821
rollmops	790	saithe	802	sapphirine gurnard	1110
Roman	791	sakuraboshi	609	sarashi wakame	1064
roncador	1077	salachi	739	sardellen-butter	27
rorqual	792	salachini	739	sardine	822
rosefish	758	salad	46	sardinella	823
Ross's cuttle	257	salaka	803	sargo	824
rotskjaer	793	salmon	804	sashimi	825
rouelles	794	salmon bellies	805	satsuma-age	506
roughback	15, 786	salmon caviar	179, 193	sauerlappen	826
rough dog	558	salmon egg bait	806	sauger	827
rough fish	977	salmon salad	807	saurer hering	828
rougehead grenadier	415.2	salmon shark	808	saury	829
rough hound	558	salmon trout	35, 150, 272, 859, 1044	saury pike	630, 829
rough skate	794.1			sawbelly	794.2
roughtail stingray	976	salt bulk	515	sawfish	830
roughy	794.2	salt cod	809	saw shark	876
round clam	741	salt cured fish	810	scabbardfish	831
round cure	812	salted on board	811	scad	832
rounders	795	saltfish	812	scaldfish	833
round fish	795	salt round fish	813	scale fish	834
round herring	796	salt-water bream	709	scallop	835
roundnose flounder	797	salzfischwaren	814	scallop saucer	835
roundnose grenadier	415.2	salzling	815	scaly mackerel	577
round robin	468	samma kabayaki	502	scamp grouper	419
round salted fish	812	Samson fish	1116	scampi	836
round scad	468	sand bass	844	scampi bisque	642
round stingray	976	sand clam	927	Scandinavian anchovy	20
roused fish	798	sand crab	231	Scandinavian saltfish	813
royal red shrimp	893	sand dab	816	scarlet wrasse	929
royal spiny lobster	235	sandeel	817	scarpee	854
rubyfish	798.1	sandfish	818	schillerlocken	837
rudderfish	633	sand flathead	356	schnapper shark	838
running ripe	939	sand flounder	258, 819	school mackerel	524
Rudolph's rorqual	867	sand gaper	927	schoolmaster	921
runner	490	sand lance	408, 817	school shark	838
Ruppel's bonito	799	sand mullet	620	school whiting	1093
Russian sardine	537	sand perch	819.1, 844	scoldfish	833
russlet	537	sand pike	827	scorpionfish	839
rusty dab	1114	sand scar	177	Scotch cured herring	840
		sand seatrout	1067	Scotch hake	802
		sand shark	820	Scotch matjes	588
		sand shrimp	893	scourer	920
		sand smelt	42, 900	scrod (haddock)	841
		sand sole	551	sculpin	842
				scup	843

S

scurf	859	sei-whale	867	short-mackerel	480
sea arrow	965	semi-boneless cod	119	short-necked clam	174
sea bass	440.1, 844	semi-preserves	868	shortnose sturgeon	985
sea beef	845	seventy-four	869	shorttail black stingray	976
sea bream	846	seviche	870	shot	943
sea cabbage	513, 847	sevruga	871	shottsuru	891
sea cat	177	sevruga-caviar	179	shredded cod	892
sea catfish	848	sewin	859	shrimp	893
sea cow	849	shad	872	shrimp paste	269
sea cucumber	850	shadefish	591	Sibbald's rorqual	111
sea devil	28	shad herring	872	side	315
sea drum	86	shagreen	873	side boiler	802
sea ear	659	shagreen ray	874	side-stripe shrimp	893
seafood cocktail	851	shakeii	875	sierra	894
sea fox	1015	shark	876	sild	895
sea gar	383	shark ray	27	sile	817
sea garfish	433	sharp frozen fish	877	silver bream	1076
sea hen	573	sharp headed finner		silver cured herring	896
sea herring	454	whale	607	silver dory	609.1, 896.1
sea kingfish	1116	sharpie shark	838	silver eel	253, 294
sea lamprey	852	sharp-nosed eel	294	silverfish	897
seals	853	sharp nose mackerel		silver hake	898
seal shark	90.1, 853.1	shark	581	silver herring	896
sea luce	432	sharpnose shark	878	silver kingfish	388.1, 522
sea mullet	620	sharpnose skate	879	silver mullet	620
sea needle	383	sharptail mola	612	silver perch	617.1, 899
sea partridge	221	sharptooth catfish	177	silver pomfret	723
sea perch	854	sharp-toothed eel	880	silver roughy	794.2
sea pike	855	sheepshead	881	silver salmon	210, 804
sea pout	295	shelf stowage	882	silverside	37, 900
sea rat	746	shellfish paste	883	silver smelt	37
sea raven	842	shells	884	silver warehou	1066.1
sea robin	425, 856	shidal sutki	885	silver whiting	1093
sea salmon	504	shining gurnard	886	silvery cod	901
sea scallop	835	shioboshi	887	silvery pout	901
sea slug	850	shioboshi-aji	887	sinaeng	901.1
sea smelt	42	shioboshi-hin	887	single fillet	315
seasnail	857	shioboshi-iwashi	887	sixgill shark	902
sea stick	858	shioboshi-samma	887	skate	903
sea trout	859, 1044	shiokara	888	skider	903
sea trumpet	860	shio-kazunoko	511	skimfish	745
sea urchin	861	ship	985	skinned cod	905
seaweed	862	shiraboshi	986	skinned fish	904
seaweed meal	863	shirauo icefish	889	skinless fish	904
sea wolf	177	shore cure	890	skinning	906
sebaste	758	shortbill spearfish	940	skipjack	907
seed haddock	864	short-finned eel	294	skipper	671, 829
seelachs in oel	865	short-finned sole	277	skriggled codfish	892
seer	866	short-finned squids	965	slack salted fish	559
seerfish	524	short-finned tunny	44	slasher	1015

slender filefish	314	soldierfish	929	sperm whale	945
slender tuna	908	sole	360, 930	spice cured fish	946
slider	1052	solenette	1113	spiced herring	947
slime flounder	909	soupin shark	931	spider crab	949
slime sole	277	soused herring	932	spiegel carp	175
slimy mackerel	577	soused pilchards	933	spiky dogfish	271
slip	221	South African pilchard		spiky oreo dory	656.3
slipper sole	277		933.1	spillanga	948
small-eyed rat	675	South Atlantic pilchard		spinous shark	952
small scandeel	910		705, 933.1	spinous spider crab	949
small-scaled scorpionfish		southern bluefin tuna		spiny butterfly ray	976
	839		933.2, 1048	spiny cockle	950
small spotted dog	558	southern blue whiting	933.3	spiny crab	949
smalltooth sawfish	830	southern boarfish	688.1	spiny dogfish	271, 693,
smare	692	southern eagle ray	292		950.1
smear dab	556	southern flounder	361	spiny flathead	356
smelt	911	southern kingfish	522, 934	spiny lobster	951
smoked anchovy paste	24	southern king whiting	526	spiny pipefish	951.1
smoked fish	912	southern mackerel	192	spiny rock lobster	235
smokie	913	southern pigfish	701	spint seadragon	951.1
smolt	914	southern poutassou	111.1	spiny shark	952
smooth dogfish	406, 916	southern queen scallop		spinytail skate	953
smooth dory	656.3		742, 835	split cure herring	954
smooth flounder	915	southern reef squid	965	split fish	955
smooth hammerhead	439	southern right whale	935	splittail	956
smooth hound	916	southern rock lobster	235	sponge	957
smooth oreo	656.3	southern smelt	911	spongin	957
smooth oreo dory	656.3	southern stingray	967	spoonbill cat	673
smooth sand lance	817	Southport sole	221	spoonbill-catfish	673
smooth scallop	835	Southwest Atlantic hake		spot	958
smoothside	886		936	spotfin shark	91
smooth skate	917	sowfish	111.2	spot shrimp	893
snailfish	918	spadefish	937	spotted bass	757
snake eel	919	Spanish bream	48, 110	spotted cabrilla	419
snake mackerel	920	Spanish ling	592	spotted chub mackerel	577
snapper	846, 921	Spanish mackerel	938	spotted eagle ray	292
snapper haddock	183, 430	Spanish sardine	823	spotted gumard	958.1
snoek	62, 922	Spanish sea bream	48, 679	spotted-legged red	235
snook	923	sparling	911	spotted ray	959
snow crab	231	spawning fish	939	spotted sea cat	960
snowy grouper	419	spawny fish	939	spotted seatrout	244, 1067
snubnosed garfish	433	spearfish	940	spotted smooth hound	
soboro	924	speckfisch	941		773.2
sockers	1106.1	speckled hind	419	spotted stargazer	968
sockeye salmon	925	speckled seatrout	1067	spotted travalla	1066.1
soft (shell) clam	927	speckled trout	150	spotted triggerfish	1039
soft cure	926	spelding	942	spotted turbot	1050
soft roe	606	spent fish	943	spotted wakfish	244
Sohachi flounder	928	spermaceti	945	spotted warehou	1066.1
soldier	929	sperm oil	944	spotted weakfish	1067

spotted weever	1068	striped bonito	657	tai-miso	1057
sprag	961	striped marlin	983	taishi	876
sprat	962	striped mullet	397, 620	taiva	921
spring dogfish	271, 693	striped seasnail	857	tamban	655
spring lobster	235	striped trumpeter	1044.1	tamban oil sardine	655, 1021
spring salmon	191, 804	striped tuna	907	tangle	513
spurdog	271, 693	strömming	59	tank salted fish	695
square	819	stückenfisch	984	tanner crab	231, 233
squaretail	150	stui fin	962	tarakihi	1002.1
squat lobster	962.1	sturgeon	985	tarako	7
squawfish	963	suboshi	986	tarama	1003
squeteague	964	suboshi-hin	986	tare	502, 876
squid	965	sucker	987	tarpon	1004
squim	835	sudako	653	tarpon snook	923
squirrelfish	929	suehiro boshi	609	tatami-iwashi	1005
squirrel hake	761	sugar-cured fish	988	tautog	1006
squirt clam	927	sukimidara	663	tempura	506
stale dry fish	966	su-kombu	535	tench	1007
starfish	967	sullock	802	tengusa	1008
stargazer	968	sulphur bottom	111	tenpounder	542, 1004
starry flounder	969	summer flounder	989	terramycin	30
starry ray	970	sun dried fish	990	terrapin	1009
starry skate	971	sunfish	991	tetracycline	30
steak	972	superchilling	992	thickback	1010
steckerlfisch	60	surf clam	194	thickback sole	1010
steelhead salmon	973	surf crab	1001	thick-lipped grey mullet	620
steelhead trout	973	surffish	993	thimble-eyed mackerel	192
stellate smooth hound	916	surfperch	993	thin-lipped grey mullet	620
sterilized shellfish	974	surf smelt	994	thornback ray	1011
sterliad	985	surimi	994.1	thorny ray	970
steur herring	975	surmullet	995	threadfin	1012
stingfish	409	sursild	996	threadfin sculpin	842
stingray	976	surströmming	59	threadfin shad	872
stocker	977	surume	997	thread herring	1013
stockerbait	977	sushi	998	threebeard rockling	1014
stockfish	978	sutki	999	thresher shark	1015
stoker	977	sweep	434	tidbits	381
stone bass	1104	sweet fluke	556	tidewater silverside	900
stone crab	231, 521	swellfish	740	tiger shark	1016
stone eel	548	swim bladder	1000	tight pack	1017
stoneye	1066.1	swimming crab	1001	tilapia	1018
stone sucker	852	swine fish	177	tilefish	1019
strandgaper	927	swiveltail	1015	tinabal	1020
streaked gurnard	979	swordfish	1002	tinapa	1021
streaked weever	1068	sword razor	753	tinker	903
stremel	980	Sydney rock oyster	661	tjakalang	1022
strip	981				
stripe-bellied bonito	907	T			
striped anchovy	19	tadpole fish	366		
striped bass	982	tailor	103		

togue	545	tuna paste	1048	weathervane scallop	835
toheroa	1023	tuna roll	1048	wedge shell	225
tôkan-dara	1024	tuna salad	1049	weever	1068
tôkan-hin	1024	tuna sausages	1048	weevers	819.1
tomalley	1025	tuna wieners	1048	W. African Spanish	
tomcod	1026	tunny	102, 1048	mackerel	524
tom kho	1027	tunsoy	823, 1021, 1054	West Coast sole	594
tongue	1028	turbot	1050	western king prawn	737
tonno	1029	turrum	1051	western oyster	661
tope	1030	turtle	1052	western rock lobster	235
topknot	1031	tusk	1053	wet cured fish	695
top shell	1032	tuyo	1054	wet fish	188
Torbay sole	1101	twaité shad	1055	wet salted fish	695
tororo-kombu	535	tyee	191	wet stack	1069
torrfisk	978			whalebone	1071
torsk	1033	U		whale liver meal	1071
touladi	545	undulate ray	1056	whale liver oil	1071
trade ling	104	uni-shiokara	888	whale meat meal	1071
tran oil	1034	uomiso	1057	whale oil	1070
trash fish	1035	ure-zushi	998	whales	1071
trassi udang	1036			whelk	1072
trepang	1037	V		whiff	594
trevalla	1037.1	variegated scallop	835	whip ray	976
trevally	1038	variegated sole	1010	whiptail	415.2, 466.1,
trifurcated hake	366	velvet crab	1001		1072.1
triggerfish	1039	velvet swimming crab	1001	whiptail ray	1072.1
trimming	1040	vendace	1058	whistler	1014
tripletail	1041	ventrèche	1059	witch	1101
trochus	1042	vermillion snapper	921	whitebait	1073
trochus shell	1042	vinegar cured fish	1060	white bass	1074
tronçon	1043	Virginia cure	1017	white-beaked dolphin	
tropical rock lobster	235	viscera	426		1075
tropical two-wing		viziga	1061	white-bellied skate	1087
flyingfish	362	W		white bream	1076
trout	1044	wachna cod	1062	white catfish	177
true skate	353	wahoo	1063	white crappie	234
true sole	221	wakame	1064	white croaker	1077
truff	859	walleye	1065	white fish	1078
trumpeter	1044.1	walleyed pike	1065	whitefish	1079
trumpeter whiting	1093	walleye pollack	7	white fish meal	1080
tsukudani	1045	walrus	1066	white fluke	360
tuatua	712.1	warehou	490, 1066.1	white hake	1081
tub	1110	warow grouper	419	white herring salad	462
tubfish	1110	warty oreo dory	656.3	white marlin	1082
tub gurnard	425	Washington clam	194	white mullet	620
tullibee	543	Watson's bonito	297	white perch	1083
tuna	1048	Watson's leaping bonito		white pointer	1084
tuna ham	1046		297	white pomfret	723
tuna links	1047	weakfish	1067	White Sea perch	66
tuna loaf	1048			white seatrout	1067

white shark	1084	winkle	1098	yellowbelly flounder	
white shrimp	1085	winter flounder	1099		1106.1
white sided dolphin	1086	winter shad	394	yellow croaker	1107
white skate	1087	winter skate	1100	yellow cure	12
white snake mackerel	894	witch	1101	yellowedge grouper	419
white sole	1088	witch flounder	1101	yellow-eye mullet	620,
white steenbras	1089	witch prawn	153		1107.1
white stumpnose	1090	wolf	177	yellowfin croaker	244
white sturgeon	985	wolffish	1102	yellowfin grouper	419
white sucker	987	woodcock of the sea	995	yellowfin tuna	1108
whitetail shark	1091	woof	177	yellow fish	1109
white trevalla	1066.1	worm eel	919	yellowfoot paua	2, 685.1
white trout	1067	wrasse	1103	yellow gurnard	1110
white tuna	8	wreck bass	1104	yellowleg shrimp	153
white warehou	1066.1	wreckfish	440.1, 1104	yellow perch	1111
white weakfish	1067			yellow pike	1065
white whale	72	Y		yellow pickerel	1065
white wings	1092	yabbee	241	yellow sea bream	1112
whiting	1093	yakiboshi	1105	yellow sole	1113
whiting pout	732	yakiboshi-ayu	1105	yellowtail	1116
whitling	859	yakiboshi-haze	1105	yellowtail flounder	1114
Whitstable native oyster	629	yakiboshi-iwashi	1105	yellowtail kingfish	1115
		yaki-chikuwa	185	yellowtail snapper	921
whole fish	1094	yaki-zame	876		
whole fish meal	223	yaqui catfish	177	Z	
whole meal	1095	yawling	1106	zanthe	1117
wind dried fish	1096	yellow bass	844	zuwaigani	231
wing	1097				

FRENCH/FRANÇAIS

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A		alkaline cured fish	574	antibiotiques	30
aalpricken	1	allache	823	aoita-kombu	535
abadèches	251	alose	872	ao-nori	638
abadèche rosée	562	alose Américaine	394	apocalle	413
abadèches royale du cap	523	alose d'été	872	apogon	172
Aberdeen smokie	913	alose feinte	1055	appât d'œufs de saumon	806
ablette	92	alose gaspareau	9	appertisation	31
acide alginique	10	alose matte	872	appetitsild	32
acoupa de sable	1067	alose noyer	394	araignée de mer	949
acoupa pintade	244, 1067	alose savoureuse	16	arapaima	33
acoupa royal	964	alose vraie	11	Arbroath smokie	34
agar	5	amarelo cure	12	arche	38
agar-agar	5	ambre gris	13	arche de Noé	38
age-kamaboko	506	ambréine	13	argentine	37
aigle de mer	292	ame	1045	arnoglosse	833
aigle de mer chuche	292	amie	132	arnoglosse lanterne	833
aigle de mer commun	292	anchois	19	arnoglosse tacheté	833
aigle de mer leopard	292	anchois Américain	19	assiette	615
aigle de mer taureau	292	anchois commun	19	atarama	1003
aigle vachette	292	anchois de Pérou	18, 19	athérine	42
aiguillat	271, 693	anchois du Nord	640	auréomycine	30
aiguillat commun	693	anchois du Pacifique	640	auxide	372
aiguillat cubain	271	anchois du Pacifique nord	19	ayu	49
aiguillat galludo	271	anchois italien	487	B	
aiguillat noir	271	anchois japonais	19	bacalao	50
aiguillat tacheté	693	anchosen	17	badèche baillon	419
aiguille	383	anchovis	20	badèche bonaci	419
aiguille de mer	630	ange de l'Atlantique	27	badèche de roche	419
aiguillette	383	ange de mer	27	bagoong	51
aile	1097	ange du Pacifique	27	bagoong tulingan	52
ajitsuke-nori	638	anguille	294	bakasang	53
albacore	1108	anguille d'Amérique	14	balachong	55
alginates	10	anguille de Nouvelle-		balai de l'Atlantique	15
algine	862	Zélande	294	balai Japonais	355
algue	862	anguille de rivière	305	balane	61
algue brune	151	anguille d'Europe	305	balaou	829
algue rouge	754	anguille du Japon	493	balaou du Japon	671
alimentation des animaux	513	anguilles en gelée	496	balbakwa	56
aliments simples pour		anoli de mer	566	baleine à toquet	318, 792
animaux	29	ânon	430		

baleine bleue	110	beluga	71	bouquet	218
baleine franche	412, 639, 775	beluga-caviar	179	bouquet des marais	893
baleine grise de Californie	664	berardidé	69	bouquet pintade	153, 370
baleines	1071	bernisk	74	bourse	314
balik	57	bernicle	61	bourse orange	314
baliste	1039	bervie cure	430	bourrugue	526
baliste à taches bleues	1039	beryx	9.1	bourrugue californienne	526
baliste capri	1039	beryx australien	759	bourrugue coco	244
balyk	57	beryx commun	9.1, 755	bourrugue de crique	526
banane (de mer)	118	beryx long	9.1	bourrugue renard	526
bar	844	beurre d'anchois	21	bouvard	939
bar blanc	1074	beurre de langouste	236	brado	134
bar blanc d'Amérique	1083	biche	550	brailles	291
barbue	144	bigorneau	690, 1098	branco cure	136
barbue d'Amérique	177	binoro	80	brandade	137
barbure	1012	bisque	82	bratbückling	139
barbure à huit barbillons	1012	bisque d'écrevisses	240	bratfischwaren	140
barbure bobo	1012	bisque de homard	567	brathering	141
bar commun	66	bisque de scampi	642	bratheringsfilet	141
bar d'Amérique	982	blanche	611	bratheringshappen	141
bar du Japon	495	blanchet	418	bratmarinaden	140, 585
bariole	907	blocs (congelés)	95.1	bratrollmops	142
barracuda	63	bodara	112	brème	143
barracuda jello	63	Boddam cure	430	brème commune	143
barrean geant	389	boette	113	brème de mer	752
bâtonnets analogues de crabe	233.1	bogue	114	brique de morue	205
bâtonnets de poisson	346	bokkem	115	brisling	147
bâtonnets de poissons aromatisés au crabe	233.1	bolti	1018	brisure	63
bâtonnets de thon du Japon	510	Bombay duck	116	brochet	704
baudroie	28	bonite	125	brochet de mer	923
baudroie d'Amérique	28	bonite à dos rayé	44	brochet du Nord	704
baudroie commune	28	bonite a dos tacheté	297	brochet maille	704
baudroie du Japon	28	bonite a gros yeux	799	brochet vermicule	704
baudroie rousse	28	bonite à ventre rayé	907	brosme	1053
beauclaire	76	bonite de l'Océan Indien	657	buccin	1072
beauclaire soleil	76	bonite du Pacifique orientale	662	bückling	154
bèche de mer	850	bonite orientale	799	bücklingsfilet	155
bécune argentée	63	bonitou	157.1	bulot	1072
beignets de crabe	232	Boston mackerel	577	bulti	1018
bekkô	70	botargo	128	bumalo	116
belachan	1036	bottarga	128	bummalow	116
beleke	479	boucot ovetgernade	893	buro	161
		bouffi	93		
		bouillabaisse	131	C	
		bouillon de clam	196	cabillaud	203
		boulettes de poisson	322, 332.1	cachalot	945
		boulettes de thon	1048	caféine	421
				cahouane	1052

calamar	965	cardine franche	594	chardin	1013
calicagène azur	434	carette	1052	chardin du Pacifique	1013
calicagène demi-lune	434	carlotin anglais	301	chardin fil	1013
calicagène verte	633	carlotin Japonais	797	chèvre	758
calipash	167	carlotin meita-garei	374	chien	838, 693
calmar	965	carlotin pétrale	691	chien de mer	271, 876
calmar de roche austral	965	carne à carne	173	chien espagnol	88
calmar du cap	965	carpe	175	chikuwa	185
calmar opal	965	carraghéen	484	chimère	190
calmar totam	965	carragheene	176	chimère commune	190, 746
camarde de Nouvelle-		carrelet	714	chimère d'Amérique	750
Zélande	258, 819	casseron bambou	965	chimère de Nouvelle-	
camarde patiki	819	castagnette de Juan		Zélande	388.1
canned sild	454	Fernandez	1002.1	chinchard	468
capelan	170	castagnole	723	chinchard a queue jaune	468
capelan Atlantique	170	castagnole du Pacifique	723	chinchard bleu	468
capelan de Méditerranée	726	castagnole fauchoir	723	chinchard commun	468
capelan de Terre-Neuve	170	castanette tarakihi	617.1	chinchard du Japon	468
capitaine	300, 1012	caveached fish	178	chinchard gros yeux	468
capucette	900	caviar	179	chitine	884
capucette Californienne	900	caviar allemand	180	Christiana anchovy	20
capucette de l'Atlantique	900	caviar de cabillaud	180	civelle	299
capucette Nord-		caviar de lompe	180	clam	194
Americaine	900	caviar de saumon	179, 193	clipped herring	636
capucin jaune	397	caviar en grains	179	clovisse	174
caqués	171	caviar en grains pasteurisé	684	clovisse jaune	174
caramote	737	caviar en grains saumuré	696	cochon de mer	730
carangue	490	caviar noir	179	cocktail de crevettes	737
carangue australienne	1038	caviar pressé	179	cocktail de fruits de mer	851
carangue balo	98	caviar rouge	756	cod	203
carangue coubali	490	centrine	473	Colchester	629
carangue crevalle	242	centrine commune	473	colin	432, 802
carangue vorace	1038	cernier atlantique	1104	colin d'alaska	6
carbonate de calcium	884	cernier brun	1104	colinet	432
cardeau	361	cernier commun	1104	colin jaune	720
cardeau à quatre ocelles	361	cernier de Juan Fernandez	440.1	colin noir	802
cardeau de Californie	165	ceviche	870	colle de poisson	327
cardeau d'été	989	chaboisseau à dix-huit		comète de St. Hélène	468
cardeau hrame	67	épines	842	comète maquereau	468
cardeau trois yeux	361	chabot	842	commercial nape fillet	315
cardine	594	chair de crabe	233	compère	740
cardine du Canada	361	chanidé	605	compère bigarré	740
cardine du Pacifique	67	chanos	605	concentré de protéines	
		charbonnière	200	de poisson	326, 336.1
		charbonnière commune	99, 800	congélation rapide	377
				congre	224

congre d'Amerique	224	crevette ésope	711	dauphin commun	216,
congre commun	224	crevette géante tigrée	737		274
coq	172	crevette gibbeuse	893	dauphin gris	778
coque	202	crevette grise	153, 220	daurade	391, 846
coque commune	215	crevette kuruma	737	daurade rose	846
coquillage épuré	198	crevette ligubam du nord		déchets de poisson	348
coquillage stérilisé	974		1085	delicatessen	264
coquilles et carapaces	884	crevette ligubam du sud		delicatessild	264
coquille St. Jacques	835		1085	delikatessild	264
corail	226	crevette nordique	262	delikatesill	264
cordonnier	615	crevette oceanique	711	demi-bec	433
corégone	472, 721	crevette pattes jaunes	153	demi-bec balaou	433
corégone blanc	1058	crevette queue noire	893	demi-bec bagnard	433
corégone cisco	543	crevette roché du nord	711	demi-bec blanc	433
corégone de lac	1079	crevette rose	218, 711	demi-bec d'Australie	433
corégone lavaret	735	crevette royale blanche		demi-bec du Bresil	433
corvina	227.1, 870		1085	demi-bec oisillon	433
coryphène	273	crevette royale blanche		demi-bec timenton	433
coryphène commune	273	(des Indes)	737	demoiselle	919
coryphène dauphin	273	crevette royale orientale		denté à gros yeux	549
courbine	45, 86		737	denté charpentier	897
courbine blanche	244, 1077	crevette royale rose	893	denté du cap	767
courbine blonde	283	crevette sable	893	denté maculé	869
courbine jaune	244	crevette sorcière	153	dépouillement	906
courbine noir	244	crevette tache	893	descargamento	265
court-bouillon	230	crevette tigrée brune	737	diable de mer	266
couteau	753	crevette tigrée verte	737	dinailan	269
couteau courbe	753	crosscut fillet	315	disque	937
couteau droit	753	croupia roche	1041	disque du Pacifique	937
crabe	231	cryodessication	368	disque portugais	937
crabe bleu	100	cuir	553	djirim	270
crabe caillou noir	231	cummalmum	248	dorade	275, 846
crabe des neiges	231	cynoglosse	1101	dorade coryphène	273
crabe Newburg	231	cyprin	246	dorade grise	90
crabe paré	278	cyprin-carpe	745	dorade royale	275, 391
crabe royal	521	cyprin doré	401	dorade sébaste	758
crabe vert	219	cyprinoïde	963	doré bleu	703
crapet calicot	234			doré commun	1065
crapet de roche	780	D		doré jaune	1065
craquelot	93	dactyloptère	363	doré noir	827
crème d'anchois	22	daeng	259	dormeur du Pacifique	287
crevette	737, 893	darne	1043	dorome	889
crevette à flancs rayés	893	datte de mer	261		
crevette à front rayé	893	dauphin	274	E	
crevette Américaine	1085	dauphin à flancs blancs		écailles de poisson	340
crevette baie	893		1086	écrevisse	241
crevette bleue	893	dauphin à gros nez	129	églefain	430
crevette Californienne	893	dauphin à nez blanc	1075	élédone commune	653
crevette cristal	711	dauphin blanc	72, 274	émissole	916
crevette du Pacifique	670				

émissole grise	916	esturgeon d'Europe		filet	315
émissole grivelée	773.2	occidentale	985	filet de morue sans arête	122
émissole gommée	424	esturgeon du Danube	660	filet double	315
émissole lisse	916	esturgeon étoilé	871	filet reconstitué	315
émissole tachetée	916	esturgeon noir d'Amérique	985	filet simple	315
en cœur	486			filets de hareng	455
encornet	965	esturgeon vert	985	filets de kipper	530
encornet atlanto boreal	965	ethmalose d'Afrique	124	finnan haddock	317
encornet minami	965	étoile de mer	967	fischfrikadellen	319
encornet rouge	965	étrille	1001	fischsülze	320
encornet rouge nordique	965	eulachon	304	fish scrap	341
		éviscération	636	fleckmakrele	577
encornet veine	965	exocet (poisson volant)	362	flet	36
encornet volant	965			flétan	436
encre	483	exocet bouledogue	362	flétan de l'Atlantique	436
en feuille	486	exocet volant	362	flétan du Groënland	411
enkan-hin	887	extrait de clam	196	flétan du Pacifique	40,
en livre	486	extrait de soupe de			41, 666
en lyre	486	langouste	239	flétan noir	411
enshō-hin	302			fletch	359
entrailles	426	F		flet commun	360
entreposage frigorifique	189, 212	Fal	629	flie	418
		fall-cure	309	flitch	359
enzo-hin	811	fanfre	706	flocons de morue	352
enzo-iwashi	811	fanfre noir d'Amérique	89	flocons de poisson	325
enzo-saba	811	farine de foie	1071	foie de poisson	329
épaulard	519	farine de foie de morue	207	fondule	520
éperlan	911			fork tidbits	381
éperlan de lac	911	farine de hareng	459	fukahire	876
éperlan de l'Arctique	911	farine de langouste	237	full	245
éperlan du Japon	725	farine de poisson	332	full nape fillet	315
éperlan d'Europe	911	farine de poisson	326	fumados	308
épicoprostanol	13	comestible	326	funa-miso	1057
éponge	957	farine de poisson	223	funmatsu-kombu	535
équille	817	complète	223	funori	377.1
escabèche	303	farine de poisson entière	223	furikake	378
escolier	62, 920			fushi-rui	379
escolier blanc	62, 920	farine de poisson maigre	1080		
escolier royal	934			G	
espadon	1002	farine de viande	1071	gabelrollmops	380
espèces d'eau douce	177	farine entière ou complète	1095	gadicule argenté	901
espèces marines	177			gaffalbitar	381
esprot	962	fausse limande du		gaffelbidder	381
essence d'anchois	23	pacifique	786	gaffelbitar	381
essence d'Orient	687	faux flétan	15	gaffelbiter	381
esturgeon	985	fazeeq	311	galatées	962.1
esturgeon à museau		feinmarinaden	264, 585	gardon	779
court	985	fessikh	311	gáros	384
esturgeon beluga	71	fiatole	723		
esturgeon blanc	985				

garum	385	gros capitaine	1012	hast	1030
gaspereau à rogue	199	guai	943	hat	1030
gasparot	9	guanine	421	Helford	629
Gaspé cure	386	guinamos alamang	422	hémitriptère atlantique	842
gâteau de presse	738	guinée machète	542	heringsstip	463
gélatine	388	guinée machète du		herring tidbits	381
germon	8	Pacifique	576	hirakidara	663
gewürzhering	947	guite de Patagonie	781	hiraki-sukesodara	7
gisukeni	393	guitan	732	hirondelle	363, 723
givrage	396	gyomiso	428	hirondelle de mer	752
glace antibiotique	30			hitoshio-nishin	658
globicéphale	707	H		holbiche brune	152
glucosamine	884	hâ	838, 1030	holothurie	850
goberge	802	haddock	317, 677	homard	567
gobie	398	haddock coupé de		homard américain	641
gode	732	Londres	569	homard européen	306
gonades	403	haddock "eyemouth"	307	homard paré	278
goret mule	701	hamayaki-dai	438	hoplostete argenté	794.2
gourami	404	hampen	440	hoplostete rouge	656.2, 794.2
gournaud	416	hareng	454	hoshi-dako	653
grande argentine	37	hareng à la crème	457	hoshigai	194
grande castagnole	752	hareng à la moutarde	623	hoshi-kazunoko	511
grande roussette	550	hareng au four	54	hoshi-nori	638
grandes écailles	1004	hareng Bismarck	81	hoshi-wakame	1064
grande sébaste	758	hareng braillé	95	huchon	260
grande vive	409	hareng de la Baltique	59	huile de baleine	1070
grand requin blanc	1084	hareng de lac	543	huile de cachalot	944
grand requin-marteau	439	hareng du Pacifique	667	huile de foie de flétan	437
grand tambour	86	hareng en aspic	456	huile de foie de morue	208
gravlax	405	hareng en conserve	454	huile de foie de poisson	330
greenfish	410	hareng en gelée	456	huile de hareng	461
grenadier	415.2	hareng épicé	947	huiles de poisson	333
grenadier de roche	415.2	hareng flaqué	358	huître	661
grenouille	375	hareng fortement salé	444	huître creuse Américaine	107
grenouille de mer	366	hareng fumé sans arête	123	huître indigène	629
grenouille japonaise	158	hareng kipper	527	huître plate	217
grilse	46	hareng mariné au vin	548	huître portugaise	731
griset	90	hareng repaqué	770	hydrolysât	467
grondeur	420	hareng rouge	762	hyperoodon	130
grondin	425, 856	hareng salé à la		I	
grondin aile bleue	760	hollandaise	291	ichtyocolle	486
grondin camard	979	hareng salé à l'écossaise	840	ikanogo-shoyu	891
grondin galinette	1110	hareng salé à sec	285	ika-shiokara	888
grondin gris	416	hareng salé type		ika-shoyu	891
grondin japonais	465	norvégien	644	inasal	477
grondin lyre	712	hareng saumuré	697		
grondin morrude	886	hareng saur	447		
grondin perlon	1110	harengs frits au vinaigre	141		
grondin rose	760				
grondin rouge	760				

inconnu	478	kippered black cod	528	lamproie marine	852
Indian hard cured salmon	479	kippered ling cod	528	lançon cicerèle	817
industrial fish	482	kippered products	528	lançon commun	408
intestins	426	kippered shad	528	lançon d'Amérique	817
iriko	850	kippered sturgeon	528	lançon du Nord	817
irradiation	485	kipper sans arête	121	lançon équille	910
isukurimi	825	klipfish	532	lançon du Pacifique	817
ivoire	488	klippfish	532	langouste 235, 784, 951	
		komubaki	535	langouste barriolée	235
		kochfischwaren	534	langouste blanche	235
J		kochmarinaden 534, 585		langouste du Japon	235
jamantin	849	koikoku	175	langouste mexicaine	235
Jean doré	500	kombu	535	langouste ornée	235
jelly herring	456	kotlettfish	28	langouste rose	235
joël	42, 900	krabbensalat	536	langouste royale	235
joues de morue	204	kräuterhering	947	langoustine	642
jubarte	474	krill	536.1	langues de poisson	347
julienne	562	krill, antarctique	536.2	lapad	823
juliennette	756.1	kronsardinen	537	lard de baleine	97
jumbo	501	kronsardiner	537	leryard	566
jus de clam	196	kronsild	537	le sonneur commun	172
		krupuk	538	lieu de l'Alaska	6
K		kryddersild	947	lieu jaune	720
kabayaki	502	kuro-nori	638	lieu noir	802
kahawai	47, 504	kusaya	539	limace	857
kahi-shiokara	888			limace atlantique	857
kahi-shoyu	891	L		limace barrée	857
kaibotan	884	laberdan	540	limande	258
kaihô	2	Labrador cure	541	limande à queue jaune	1114
Kaiser-Friedrich hering	623	Labrador soft cure	541	limande commune	258
kalbfisch	505	labre	1103	limande magarei	258
kamaboko	506	labre californien	1103	limande plie rouge	1099
kanzo-matsu	207	labre camote	1103	limande-sole	556
kapi	508	labre capitaine	1103	limande-sole babagarei	909
karasumi	128	lachsbückling	447	limande-sole commune	556
karavala	509	lachshering	447	limbert achigan 279, 1103	
katashio-nishin	658	la full	245	limule	231
katsuobushi	510	laimargue du Groënland	413	lingue	562
katsuo-shiokara	888	laitance	606	lingue bleue	104
kazunoko	511	lakerda	544	lingue espagnole	592
kedgeriee	512	lamayo	546	liparide	857
kelt	46	lambis	222	lippu roudeau	729
keta kaviar	193	lamie	727	liqueur de clam	196
khao kriab	538	laminaire	847	listao	907
kieler sprotten	517	laminarine 547, 862		lompe	573
kilka	518	lamproie arctique	548	loquette d'Amérique	295
killo	518	lamproie de rivière	548	loquette d'Europe	295
kipper	527	lamproie fluviale	548		

lotte	28, 160	maquereau-bonite	524	merlu blanc du Cap	169
lotte de rivière	160	maquereau commun	577	merlu du Chili	186
loubine	66	maquereau du Pacifique		merlu du large	432
loup	177		259, 480	merlu du Pacifique	665
loup de l'Atlantique	177	maquereau espagnol	192,	merlu du Senegal	432
loup de mer	177, 977		668	merlu magellanique	432
loup denticulé	177	maquereau tacheté	577	merlu noir du cape	432
loup gélatineux	108	maquereau trapu	480	mérou	419
loup tacheté	960	marache	727	mérou geant	419, 498
lure	615	marbre du cap	1089	mérou marbré	419
lute	574	marinade	586	mérou noir	289
lutefisk	574	marinade frite	140	mérou polonais	419
lycode	295	marigane noire	234	mérou rayé	419
lyphilisation	368	marlin 79, 87, 587, 940		mérou rouge	419
lyre	575	marlin rayé	983	Mersea	629
M		marsouin	730	mersin	598
mactre d'Amérique	194	masca laboureur	298	meunier noir	987
maasbanker	468	matfull	245	middle	599
machiron antennae	848	matiote noire	1006	miettes	600
machiron d'Australie	201.1	matje	589	migaki-nishin	601
mafou	201	matjesfilet auf nordische		mild cured salmon	602
maigre	591	art	588	milker	604
maigre argenté	244	matjes filets	588	milker herring	604
maigre commun	591	matodes	111.1	mirin	608
maigre du sud	503	mattie	245	mirin-boshi	609
makaïre 79, 587, 940		maze-nori	638	miso	1057
makaïre à longue pectorale	940	medium	245	mizu-ame	609
	940	medium red salmon	210	mojama	610
makaïre à rostre court	940	méduse	497	mole commun	612
makaïre blanc	1082	meihô	2	moluha	613
makaïre bleu	105	meikotsu	595	momijiko	7
makaïre noir	87	meji	595.1	morenesole dague	880
mako	581	melker	604	moride rouge	756.1
malachigan d'eau douce		melva	372	moro	261.1, 773.1
	881	mendole	692	morse	1066
mallarmat	39	menhaden	596	morue	203
malossol caviar	179	menhaden écailleux	596	morue arctique	1062
mam	582	menhaden tyran	596	morue, demi-sec	450
mam-ruot	582	merlan	1093	morue dépouillée	905
mamselle noire	244	merlan bleu	111	morue de Saint Paul	1044.1
mangeur d'hommes	771	merlan bleu de sud	933.3	morue du Pacifique	663
mannitol	583, 862	merlu	432	morue en fibres	892
mante	584	merlu argenté	898	morue, extra-sec	450
mante Atlantique	584	merlu argentin	936	morue fraîche	203
mante diable	584	merlu austral	432	morue grise	663
mante du Pacifique	584	merlu commun	432	morue ogac	203
maquereau	577	merluche	432, 761	morue polaire	719
maquereau blanc	192,	merluchon	432	morue salée	809
	668	merlu d'Afrique tropicale		morue salée séchée	955
			432	morue sans arête	119

morue, sec	450
morue, séchage faible	450
morue, séchage ordinaire	450
morue, très sec	450
moruette	203
motelle	783
motelle à cinq barbillons	350
motelle à quatre barbillons	367
motelle commune	1014
moule	229, 622
moule commune	106
mousse d'Irlande	484
muge	620
mulet	620
mulet blanc	620
mulet cabot	620
mulet doré	620
mulet lippu	620
mulet porc	620
mulet sauteur	620
mullet	397
murène	616
murène de Californie	616
murène d'Europe	616
murène verte	616
musciame	621
musso atlantique	615
muzeraille	727
mye	927

N

nacre	618
namaboshi	281
namaribushi	624
naruto	626
narutomaki	626
naruto-wakame	1064
narval	627
national cure	628
nectar de clam	196
nerisei-hin	769
Newcastle kipper	527
nga-bok-chauk	631
nga-pi	632
niboshi	635
niboshi-hin	635
niboshi-iwashi	635

nioshi-ika	997
nonnat	637
nori	638
nori-ameni	1045
nori-kakuni	1045
nori-tsukudani	1045
Norwegian milker	604
noshi-surume	997
nounat	637
nuoc-mam	648

O

oboro	924
oboro-kombu	535, 924
oelpräserven	654
olive de mer	225
omble	182
omble chevalier	35
omble d'Amérique	182, 545
omble du Pacifique	272
omble malma	182, 272
omble moucheté	150
ombre	407
ombrine côtière	244
ombrine bronze	244
ombrine garabatte	244
opah	656
ophiure	967
orbe étoile	740
oreille de mer	659
ori-kombu	535
ormeau	2, 659
orphie	630, 829
orphie commun	383
orque	519
os	1071
osetr-caviar	179
oursin	861

P

padda	672
padec	674
pageot acarné	48
pageot commun	679
pageot rose	90.2, 846
pageot rouge	679
pagre commun	228, 763.1
pagre commun (dorade)	275

pain de thon	1048
paksiw	676
palomette	715
palomine	724
palourde	174, 418
palourde américaine	194, 741
palourde japonaise	174
papillon	164, 680
parage	1040
parr	46, 681
pastenague	976
pastenague ailee	976
pastenague américaine	976
pastenague commune	976
pastenague épineuse	976
pastenague violette	976
pâte d'anchois	24
pâte d'anchois fumés	24
pâte de crevettes	269
pâte de foie	1071
pâte de foie de morue	209
pâte de foie de poisson	331
pâte de hareng	94
pâte de homard	567
pâte de mollusques et crustacés	883
pâte de poisson	334
pâté de poisson	323
pâté de poisson en conserve	492
pâte de poisson fermenté	312
pâte de thon	1048
patelle	560
patis	685
patudo	77, 1048
paua	2, 685.1
peau de chagrin	873
peau de poisson	343
pecten	68
pedah	688
pelamide	44
perchaude	1111
perche	689
perche canadienne	1111
perche rose	758

perle	686	poisson congelé	377, 877	poisson pilote	706
perle baroque	686	poisson cuit mariné	534	poisson plat	354
perroquet	682	poisson d'argent	900	poisson-plein	777
petit cachalot	557	poisson demersaux	418.1	poisson rapidement congelé	377
petite argentine	37	poisson demi-sel	435	poisson rassis	966
petite roussette	558	poisson dépouillé	904	poisson réfrigéré	188
petite sole jaune	1113	poisson de fond	418.1	poisson rond	795
petit rorqual	607	poisson de rebut	1035	poisson sabre	253
petit sébaste	758	poisson désarêté	117	poisson sabre commun	253
petit tacaud	726	poisson déshydraté	263	poisson sabre du Pacifique	253
pétoncle	835	poisson en conserve	168	poisson salé	810, 813
phoque	853	poisson en cubes	267	poisson salé à sec	284
phoque de Pribilof	853	poisson en gelée	328	poisson salé en vert	410
phycis	366	poisson en saumure	695	poisson salé séché	282
physis blanc	1081	poisson ensilé	342	poisson sans arête	120
physis de fond	366	poisson entier	1094	poisson saumuré	146
physis écreuil	761	poisson entier salé	812	poisson-scie	830
piballe	299	poisson étêté	449	poisson-scie grandent	830
picarel	692	poisson éviscéré	427	poisson-scie trident	830
pickling	154	poisson fortement fumé	446	poisson séché	281
pico	61	poisson fortement salé	450	poisson séché au soleil	990
pieuvre	653	poisson frais	369	poisson séché au vent	1096
pilchards pressés	739	poisson frit	371	poisson sur barbecue	60
pindang	708	poisson fumé	912	poisson surgelé	377
piquitinga	19	poisson fumé à chaud	471	poisson traité au sucre	988
piraroucou	33	poisson fumé à froid	211	poisson tranché	955
pissala	713	poisson-globe	740	poisson vidé	427
pla-ra	716	poisson gras	310	pollock	722
pla thu nung	717	poisson-guitare	423	pompaneau	724
platycephalide	356	poisson-guitare tacheté	423	pompaneau plume	724
platycephale indien	356	poisson haché	606.1	pompaneau sole	724
plie	714	poisson Labrador	541	portion de poisson	336
plie canadienne	15	poisson légèrement fumé	603	potage au poisson	324
plie cynoglosse	1101	poisson-lime	314	pouce-pied	61
plie cynoglosse royale	773	poisson liquide	467	poudre d'algues	863
plie d'Alaska	714	poisson-loup	177	poudre de langouste	237
plie de Nouvelle-Zélande	818	poisson-lune	612	poudre de soupe de langouste	237
plie du Pacifique	969	poisson maigre	1078	poulamon	1026
plie lisse	915	poisson mariné	585	poulamon atlantique	1026
pocheteau	751	poisson mariné à chaud	470	poulamon pacifique	1026
pocheteau blanc	353	poisson moyennement salé	593	poule de mer	363
pocheteau gris	353	poisson paré	279	poulpe	653
pocheteau noir	570	poisson pasteurisé	683	poulpe géant	653
podpod	718	poisson pélagique	688.2	poulpe tacheté	653
poisson à la marinade	4			poutassou	733
poisson "au naturel"	321				
poisson au vinaigre	1060				
poisson-castor	132				
poisson-chat	848				

poutine	734
prahoc	736
praire	741
prêtre	42, 900
pristure à bouche noire	88
produits pharma- ceutiques	1071
protéines	348
Pyefleet	629

Q

quarter nape fillet	315
quenelles	744

R

raie	78, 751, 903
raie à queue épineuse	953
raie blanche	1087
raie bouclée	1011
raie brunette	1056
raie chardon	874
raie circulaire	821
raie douce	959
raie du Pacifique	971
raie étoilée	970
raie fleurie	247
raie grise	353
raie hérisson	564
raie lisse	96, 917
raie mêlée	675
raie tachetée	1100
raie voile	879
rakørret	749
rameur	1091
rascasse	839
rascasse brune	839
rascasse californienne	839
rascasse du Nord	758
rascasse rouge	839
rat de mer	746
renard	1015
rengi	97
rensei-hin	769
requin	876
requin à nez pointu	878
requin aiguille gussi	878
requin bironche	878
requin bleu	109

requin bordé	91
requin bouledogue	159
requin citron	555
requin cuivre	149
requin du Groënland	413
requin griset	902
requin-hâ	838, 931, 1030
requin lézard	373
requin nourrice	649
requin-maquereau	578
requin-marteau	439
requin-marteau commun	439
requin-marteau lisse	439
requin océanique	1091
requin pèlerin	65
requin-renard	1015
requin-scie a nez court	876
requin sombre	290
requin-tapis	271
requin-taupe	578
requin-taupe bleu	578
requin-taupe commun	727
requin-taupe saumon	578, 808
requin-taureau	820
requin-tigre	771
requin-tigre commun	1016
retailles	772
rhodyménie palmé	286
rigor mortis	776
riklingur	177
rogue	787
roi des harengs	650
rollmops	790
rondeau brème	876
rondeau mouton	881
rorqual	792
rorqual commun	318
rorqual de Rudolf	867
rotskjaer	793
rouelles	794
rouget-barbet	397
rouget-barbet de roche	397, 995
rouget-barbet de vase	397
rouget-barbet doré	397
rouget-barbet du Senegal	397
rouget-barbet tacheté	397

rouget-souris mignon	397
roussette	558
roussette maille	271
rouvet	920
russlet	537

S

saba-bushi	379
sabre argenté	253, 376
sabre d'argent	376
sabre ceinture	831
saiku-kombu	535
Saint-Paul moki	611.1
Saint-Pierre	88.1, 500
Saint-Pierre américain	500
Saint-Pierre du cap	500
Saint-Pierre du Pacifique	500
sakuraboshi	609
salachi	739
salachini	739
salade	46
salade de hareng	462
salade de hareng blanc	462
salade de hareng rouge	462
salade de hareng sec	462
salade de poisson	338
salade de saumon	807
salade de thon	1049
salage à sec	515
salage à terre	890
salage en vrac	515
salage léger	59
salaison à l'orientale	658
salaka	803
salé à bord	811
salé colombo	213
salicorque royale rouge	893
salzfischwaren	814
salzling	815
samma	671
samma kabayaki	502
sandre	703
sar	1076
sarashi-wakame	1064
sar commun	1076
sarde	44

sardellenbutter	21	saumon fumé	529	shioboshi-aji	887
sardine	705, 822	saumon japonais	184	shioboshi-hin	887
sardine commune	705	saumon keta	193	shioboshi-iwashi	887
sardine en conserve	454	saumon masou	184	shioboshi-samma	887
sardinelle	823	saumon rose	710	shiokara	888
sardinelle blanche	823	saumon rouge	925	ship	985
sardinelle indienne	655	saumon royal	191, 745.1	shiraboshi	986
sardinelle tambour	823	saumon saumuré	698	shottsuru	891
sardine péruvienne	187	saumure	145	sild	895
sardine pilchard	705	saupe	402	silver herring	896
sardine russe	537	saurer hering	828	sinaeng	901.1
sardinops	705	scampi	836	smolt	46
sardinops d'Afrique du Sud	705, 933.1	Scandinavian anchovy	20	snoek	922
sardinops d'Australie	699, 705	schillerlocken	837	soboro	924
sardinops de Californie	166	sciaenidé	1067	sole	221, 277, 930, 1010
sardinops du Chili,	187	sciaenidé du		sole américaine	561
sardinops du Japon	494	Pacifique	1077	sole bauoche	466
sargue	824	sciaenidés	244, 283	sole blonde	551
sargue austral	1090	scorpène	839	sole commune	221
sar salène	709	scotch matjes	588	sole de Californie	691
sashimi	825	scrod	841	sole ocellée	930
satsuma-age	506	sébaste	758	sole-perdrix	1010
sauce de laitance de		sébaste du cap	491	sole-perdrix juive	930
hareng	460	sébaste du nord	758	sole-pôle	551
sauce de poisson		sébaste kinkin	516	solubles de poisson	223
fermenté	313	sèche	257	soupe de clam	195
saucisse de poisson	339	sèche commune	257	soupe d'églefin	431
saucisse de thon	1047	seelachs in oel	865	soupe de homard	567
sauclet	42	semi-conserves	868	soupe de langouste	238
sauerlappen	826	sépiole melon	257	soupe de poisson	344
saumon	804	sépiole naine	257	sourdon	950
saumon à l'indienne	479	sérieole	1116	spare à selle blanche	791
saumon argenté	210	sérieole australienne	1116	spare doré	843
saumon Atlantique	46	sérieole chicard	1116	spare gibbeux	768
saumon chien	193, 804	sérieole couronnée	1116	spare japonais	764
saumon de fontaine	150, 182	sérieole guameque	1116	spatule	673
saumon de printemps	766	seriolella palmier	727	speckfish	941
saumon doré	37	serpenton	919	spermaceti	945, 1071
saumon du Danube	260	serran chèvre	214	spillanga	948
saumon du Pacifique	191, 193, 210, 710	serran de sable	819.1	spongine	957
	745.1, 804, 925	serran des algues	877	sprat	962
saumonette	693, 838	serran farlot	844	spring salmon	191
saumon fortement fumé	479	seranidé	844	squale bouclé	952
saumon fortement salé	445	seviche	870	squale liche	90.1, 853.1
		sevruga-caviar	179	stéarine de poisson	345
		shadine	796	steckerlfisch	60
		shadine ronde	796	sterlet	985
		shakeii	875	steurharing	975
		shidal sutki	885	stockage en caisses	133
		shioboshi	887	stockage en vrac	157

stockage réfrigéré	189	terpuga	43, 415	toroumoque	818
stockage sur étagères	882	terpuga arabesque	43	toroumoque japonais	818
stockfish	978	terpuga atka	43	toroumoque mao	818
stremel	980	terpuga buffalo	415, 563	torpille	296
strip	981	terramycine	30	torpille marbrée	296
stromatée	163	tétracycline	30	torpille noire	296
stromatée à fossettes	163	thazard	522, 524	torpille ocelée	296
stromatée lune	448	thazard atlantique	524	tortue	1052
strömming	59	thazard bâtard	1063	tortue américaine	1009
stückenfisch	984	thazard blanc	524	tortue-cuir	1052
suboshi	986	thazard de Monterey	524	tortue verte	1052
suboshi-hin	986	thazard de Queensland	524	touille	727
succédanés de caviar	180	thazard franc	181, 524	tourteau	293
succédanés de saumon	865	thazard oriental	524	tourteau jona	231
sudako	653	thazard ponctué	524	tourteau poinclos	231
suehiroboshi	609	thazard rayé	524, 866	tourte de poisson	335
sukimidara	663	thazard serra	524	toutenon commun	364,
su-kombu	535	thazard sierra	524		965
surimi	994.1	thazard tigre	524	toutenon japonais	965
sur-réfrigération	992	thon 1029, 1043, 1048		toutenon souffleur	965
sursild	996	thon à nageoires		tranche	972
surströmming	59	jaunes	1108	trassi-udang	1036
surume	997	thon blanc	8	trepang	1037
sushi	998	thon élégant	908	trigle	425, 856
sutki	999	thonine commune	565	tronçon	1043
		thonine orientale	510.1,	troque	1042
			565	truite	1044
T		thon mignon	572	truite arc-en-ciel	748
tacaud commun	732	thon obèse	77	truite brune	859, 1044
tacaud norvégien	643	thon rouge	102	truite de lac	150, 545
tacon	914	thon rouge du sud	933.2	truite de mer	859
tai-miso	1057	thyrsite	62	truite de ruisseau	150
taishi	876	tidbits	381	truite d'Europe	859
tambour brésilien	45, 244	tilapia	1018	truite grise	545
tambour croca	958	tile	1019	truite mouchetée	150
tambour rouge	757	tile a raie noire	1019	truite rouge	150
tanche	1007	tile blanquille	1019	truite saumonée	150, 1044
tanner crab	231	tile chameau	1019	tsukudani	1045
tarako	7	tile fin	1019	tuna ham	1046
tarama	1003	tinabal	1020	tuna wieners	1048
tare	502, 876	tinapa	1021	tunsoy	823
targie naine	647	tjakalang	1022	turbot	1050
tarpon	1004	tôkan-dara	1024	tuyo	1054
tarpon argenté	1004	tôkan-hin	1024		
tassergal	103	tomalley	1025	U	
tatami-iwashi	1005	tombe	1110	uni-shiokara	888
taupe	727	tombettes	1110	uo-miso	1057
tempura	506	tom kho	1027	uranoscope	968
tengusa	1008	tonno	1029	ure-zushi	998
téraglin	387	tororo-kombu	535		

V

vache	649
vanneau	742
varech	513
vare	587
varey	587
ventrèche	1059
ventres de saumon	805
véron	476
vessie natatoire	1000
vieille commune	58
viscères	426
vitamines	348
vivaneau	921
vivaneau amarante	921

vivaneau à queue jaune

	921
vivaneau bourgeois	921
vivaneau campèche	765
vivaneau dentchien	921
vivaneau gazou	921
vivaneau noir	921
vivaneau queue noire	921
vivaneau sarde gris	921
vivaneau sorbe	921
vivaneau ti-yeux	921
vive	1068
viziga	1061
voilier	79
voilier de l'Atlantique	801

W

wakame	1064
Whitstable native	629

Y

yakiboshi	1105
yakiboshi-ayu	1105
yakiboshi-haze	1105
yakiboshi-iwashi	1105
yaki-chikuwa	185
yaki-zame	876

Z

zée	500
-----	-----

SCIENTIFIC NAMES / NOMS SCIENTIFIQUES

Note: Figures in index refer to item numbers / Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A			
<i>ABRAMIS</i> spp.	143	<i>Alosa fallax nilotica</i>	872, 1055
<i>Abramis brama</i>	143	<i>Alosa finta</i>	872, 1055
<i>Abramis vimba</i>	1117	<i>Alosa mediocris</i>	872
<i>Acanthistius</i>	844	<i>Alosa pseudoharengus</i>	9,872
<i>Acanthocybium solanderi</i>	1063	<i>Alosa sapidissima</i>	16, 872
<i>ACANTHOPAGRUS</i> spp.	846	<i>Alutera schoepfi</i>	314
<i>Achirus</i>	930	<i>Alutera ventralis</i>	314
<i>Achirus fasciatus</i>	466	ALUTERIDAE	554
<i>Achirus lineatus</i>	561	<i>Ambloplites rupestris</i>	780
<i>Acipenser brevirostrum</i>	985	<i>Amblygaster postera</i>	577
<i>Acipenser gueldenstaedtii colchicus</i>	660, 985	<i>Amia calva</i>	132
ACIPENSERIDAE	71, 985	<i>Ammodytes americanus</i>	817
<i>Acipenser medirostris</i>	985	<i>Ammodytes cicerellus</i>	817
<i>Acipenser nudiventris</i>	985	<i>Ammodytes dubius</i>	817
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>	985	<i>ammodytes hexapterus</i>	817
<i>Acipenser ruthenus</i>	985	<i>Ammodytes marinus</i>	817, 910
<i>Acipenser stellatus</i>	871, 985	<i>Ammodytes personatus</i>	817
<i>Acipenser sturio</i>	985	<i>Ammodytes tobianus</i>	817, 910
<i>Acipenser transmontanus</i>	985	AMMODYTIDAE	817, 911
<i>Acmea testudiniales</i>	560	<i>Amusium balloti</i>	835
<i>Aequipecten gibbus</i>	835	<i>Anadara broughtoni</i>	38
<i>Aequipecten irradians</i>	68	<i>Anadara subcrenata</i>	38, 194
<i>Aetobatus narinari</i>	292	ANARHICHADIDAE	785
<i>Aibula vulpes</i>	118	<i>ANARHICHAS</i> spp.	177, 782, 785, 1102
ALBULIDAE	118, 542	<i>Anarhichas denticulatus</i>	108, 177
<i>Alburnus alburnus</i>	92	<i>Anarhichas latifrons</i>	108
<i>Aldrichetta</i>	620	<i>Anarhichas lupus</i>	177
<i>Aldrichetta forsteri</i>	620, 1107.1	<i>Anarhichas minor</i>	177, 960
ALLOCYTTUS spp.	88.1, 656.3	<i>Anarhichas orientalis</i>	177
<i>Allocyttus verrucosus</i>	656.3	ANCHOA spp.	19
<i>Allothunnus fallai</i>	908	<i>Anchoa hepsetus</i>	19
<i>Alluteuthis media</i>	965	<i>Anchoa mitchilli</i>	19
<i>Alluteuthis subulata</i>	965	<i>Anguilla anguilla</i>	294, 305
ALLOPIIDAE	876, 1015	<i>Anguilla australis</i>	294
<i>Alopias vulpinus</i>	406, 1015	<i>Anguilla japonica</i>	294, 493
ALOSA spp.	454, 525, 872	<i>Anguilla rostrata</i>	14, 294
<i>Alosa aestivalis</i>	872	ANGUILLIDAE	294
<i>Alosa alosa</i>	9, 11, 872	<i>Anisotremus davidsoni</i>	824
<i>Alosa fallax fallax</i>	872, 1055	<i>Anisotremus virginicus</i>	729
		<i>Anopoploma fimbria</i>	34, 99, 200, 800
		ANOPOPLOMATIDAE	99, 200
		<i>Anthias pulchellus</i>	656.1

<i>Aplodinotus grunniens</i>	283, 881	<i>Atractoscion aequidens</i>	387
<i>Apogonidae</i>	172	<i>Atrina pectinata</i>	622
<i>Apogon imberbis</i>	172	<i>Atrobucca nibe</i>	244
<i>Apristurus brunneus</i>	152	AVLOCOMYA	622
<i>Apsilus dentatus</i>	921	AUSTROGLOSSUS spp.	930
<i>Arca barbata</i>	38	<i>Austroglossus microlepis</i>	930
<i>Arca noae</i>	38	<i>Austroglossus pectoralis</i>	930
<i>Archosargus probatocephalus</i>	881	AUSTROMENIDIA spp.	900
<i>Archosargus rhomboidalis</i>	846	<i>Austrovenus stutchburyi</i>	194
ARCIDAE	38	<i>Auxis rochei</i>	157.1
<i>Arctica islandica</i>	652	<i>Auxis thazard</i>	52, 125, 372, 715, 1048
<i>Arctoscopus japonicus</i>	818		
<i>Argentina elongata</i>	37	B	
<i>Argentina kogoshimae</i>	37	<i>Bagre marinus</i>	848
<i>Argentina semifasciata</i>	37	<i>Bairdiella chrysura</i>	899, 1116
<i>Argentina sialis</i>	37	<i>Balaena glacialis australis</i>	935
<i>Argentina silus</i>	37	<i>Balaena mysticetus</i>	412, 775
<i>Argentina sphyraena</i>	37	BALAEINIDAE	775, 1071
ARGENTINIDAE	37, 911	<i>Balaenoptera acutorostrata</i>	607, 1071
<i>Argopecten irradians</i>	68, 835	<i>Balaenoptera borealis</i>	867, 1071
<i>Argyrosomus argentatus</i>	244, 1077	<i>Balaenoptera edeni</i>	867
<i>Argyrosomus hololepidotus</i>	283, 503	<i>Balaenoptera musculus</i>	110, 1071
<i>Argyrosomus nibe</i>	85, 244	<i>Balaenoptera physalus</i>	318, 792, 1071
<i>Argyrosomus regius</i>	283, 498, 591	BALAEOPTERIDAE	792, 1071
<i>Argyrozona argyrozona</i>	897	BALANUS spp.	61
ARIIDAE	177, 848	<i>Balistes capriscus</i>	1039
<i>Arnoglossus laterna</i>	833	<i>Balistes carolinensis</i>	1039
<i>Arnoglossus scapha</i>	1101	<i>Balistes punctatus</i>	1039
<i>Arnoglossus thori</i>	833	BALISTIDAE	241.1, 314, 1039
<i>Arrhamphus sclerolepis</i>	433	BASILICHTHYS spp.	900
ARRIPIDAE	47, 504	BATHYLAGIDAE	37
<i>Arripis georgianus</i>	47	<i>Bathystoma</i>	420
<i>Arripis trutta</i>	47, 504	<i>Batoidei</i>	751
<i>Ascophyllum nodosum</i>	151, 862, 863	<i>Belone belone</i>	79, 383, 630
<i>Aspergillus oryzae</i>	428	BELONIDAE	79, 383, 630, 829
<i>Aspitrigla cuculus</i>	425, 760, 929	<i>Bembros anatirostris</i>	356
<i>Aspitrigla obscura</i>	425, 886	<i>Bembros gobioides</i>	356
ASTACUS spp.	235, 241	BERARDIUS spp.	69
<i>Astacus astacus</i>	241	BERYCIDAE spp.	765
<i>Astacus fluviatilis</i>	241	<i>Beryx decadactylus</i>	9.1, 755, 846
<i>Asteroidea</i>	967	<i>Beryx splendens</i>	9.1
<i>Astroscopus guttatus</i>	968	<i>Bidyanus bidyanus</i>	899
<i>Atheresthes evermanni</i>	41	<i>Blicca bjoerkna</i>	1076
<i>Atheresthes stomias</i>	40	<i>Bodianus oxycephalus</i>	701
ATHERINA spp.	911	<i>Boops</i>	846
<i>Atherina boyeri</i>	42, 900	<i>Boops boops</i>	114
<i>Atherina hepsetus</i>	42	<i>Boreogadus saida</i>	203, 719, 1062
<i>Atherina presbyter</i>	42, 148, 900	BOTHIDAE	144, 165, 360, 361, 930, 1101
ATHERINIDAE	42, 734, 900, 1073		
<i>Atheriscus</i>	900	<i>Brama brama</i>	26, 723, 752

<i>Brama japonica</i>	723
<i>Brama rayi</i>	90, 723, 752
BRAMIDAE	90, 723, 846
BRANCHIOSTEGIDAE	1019
BREVOORTIA spp.	596, 872
<i>Brevoortia patronus</i>	596
<i>Brevoortia tyrannus</i>	596
<i>Brosme brosme</i>	250, 615, 1033, 1053
<i>Buccinum undatum</i>	690, 1072
<i>Buglossidium luteum</i>	930, 1113
BUSYCON spp.	222

C

CALLINECTES spp.	231
<i>Callinectes sapidus</i>	100, 231
<i>Callorhinus ursinus</i>	853
<i>Callorhynchus callorhynchus</i>	298
<i>Callorhynchus milii</i>	298
CAMBARUS spp.	235, 241
CANCER spp.	231
<i>Cancer borealis</i>	231
<i>Cancer irroratus</i>	231
<i>Cancer magister</i>	231, 287
<i>Cancer pagurus</i>	231, 293
CANCRIDAE	231
<i>Caprodon longimanus</i>	709.1
CARANGIDAE	98, 468, 489, 490, 554, 615, 648, 706, 724, 832, 1048, 1051, 1116
<i>Carangoides emburyi</i>	1051
<i>Carangoides gymnostethoides</i>	98
<i>Carangoides gymnostethus</i>	98
CARANX spp.	489, 490, 1038
<i>Caranx crysos</i>	242, 490
<i>Caranx georgianus</i>	1038
<i>Caranx hippos</i>	242, 490
<i>Caranx sexfasciatus</i>	1038
<i>Carassius auratus</i>	175, 401
<i>Carassius carassius</i>	175, 246
<i>Carastoderma edule</i>	202, 215
CARCHARHINIDAE	109, 555, 771, 838, 876, 878, 931, 1016
<i>Carcharhinus</i>	771
<i>Carcharhinus brachyurus</i>	149
<i>Carcharhinus leucas</i>	159
<i>Carcharhinus limbatus</i>	91
<i>Carcharhinus longimanus</i>	1091
<i>Carcharhinus obscurus</i>	290
<i>Carcharias taurus</i>	820
<i>Carcharini formes</i>	271

CARCHARIIDAE	820, 876
CARCHARINIFORMES	876
CARCHARODON spp.	771
<i>Carcharodon carcharias</i>	578, 1084
<i>Carcinus maenas</i>	219, 231
<i>Carcinus mediterraneus</i>	219
CARDIDAE	202, 1098
<i>Cardium aculeatum</i>	202, 950
<i>Cardium corbis</i>	202, 215
<i>Cardium echinatum</i>	950
<i>Cardium edule</i>	202, 215
<i>Cardium tuberculatum</i>	202
<i>Caretta caretta</i>	1052
<i>Carperea marginata</i>	702
CARPIODES	987
<i>Carpiodes cyprinus</i>	745, 940, 987
CATOSTOMIDAE	745, 940, 987
<i>Catostomus</i>	987
<i>Catostomus commersoni</i>	987
<i>Caulolatilus cyanops</i>	1019
<i>Caulolatilus microps</i>	1019
<i>Caulolatilus princeps</i>	1019
CENTRACANTHIDAE	692
CENTRARCHIDAE	83, 234, 780, 991
<i>Centroberyx affinis</i>	759, 765
CENTROLOPHIDAE	163, 1037.1
CENTROPOMIDAE	64, 923
<i>Centropomus parallelus</i>	923
<i>Centropomus pectinatus</i>	923
<i>Centropomus undecimalis</i>	923
<i>Centropristis</i>	844
<i>Centropristis philadelphia</i>	844
<i>Centropristis striata</i>	89, 844
<i>Centroscyllium fabricii</i>	271
<i>Cephalacanthus volitans</i>	363
<i>Cephalopoda</i>	483
<i>Cephalorhynchus heavisidei</i>	274
CETORHINIDAE	65, 876
<i>Cetorhinus maximus</i>	65
<i>Chaetodipterus faber</i>	937
<i>Chaetodipterus zonatus</i>	937
CHAETODONTIDAE	26, 164, 937
CHANIDAE	259, 605
<i>Chanos chanos</i>	605
CHARYBDIS spp.	100, 231
CHEILODACTYLIDAE	611.1, 617.1
<i>Cheilodactylus gayi</i>	1002.1
<i>Cheilodactylus macropterus</i>	1002.1
<i>Cheilodactylus spectabilis</i>	611.1, 617.1
<i>Cheilotrema saturnum</i>	85, 244

<i>CHELIDONICHTHYS</i> spp.	465	<i>Conger conger</i>	224
<i>Chelidonichthys cuculus</i>	425, 760	<i>Conger oceanicus</i>	224
<i>Chelidonichthys gurnardus</i>	416	<i>Conger verrauxi</i>	224
<i>Chelidonichthys kumu</i>	425, 760	CONGIOPODIDAE	701
<i>Chelidonichthys lastoviza</i>	425, 979	<i>Congiopodus leucopaecilus</i>	701
<i>Chelidonichthys obscura</i>	886	CONGRIDAE	224
CHELONIA spp.	1052	CORBICULA spp.	194
<i>Chelonia mydas</i>	1052	COREGONIDAE	478, 1079
<i>Chelon labrosus</i>	620	<i>Coregonus albula</i>	1058, 1079
<i>Cherax destructor</i>	241	<i>Coregonus altior</i>	721
<i>Cherax tenuimanus</i>	241	<i>Coregonus artedii</i>	543, 1079
<i>Chimaera monstrosa</i>	190, 525, 746, 750	<i>Coregonus clupeaformis</i>	1079
CHIMAERIDAE	190, 746, 750	<i>Coregonus elegans</i>	721
CHIONOECETES spp.	231	<i>Coregonus hoyi</i>	93, 1079
<i>Chionoecetes bairdii</i>	231	<i>Coregonus lavaretus</i>	735, 1079
<i>Chionoecetes opilio</i>	231	<i>Coregonus oxyrhynchus</i>	472, 1079
<i>Chionoecetes tanneri</i>	231	<i>Coregonus pollan</i>	721, 1079
CHLAMYDOSELACHIDAE	373, 876	<i>Coriodox pullus</i>	163
<i>Chlamydoselachus anguineus</i>	373	<i>Coryphaena equisetis</i>	273
<i>Chlamys delicatula</i>	742, 835	<i>Coryphaena hippurus</i>	273
<i>Chlamys islandica</i>	835	CORYPHAENIDAE	273
<i>Chlamys opercularis</i>	742, 835	<i>Coryphaenoides acrolepis</i>	415.2
<i>Chlamys varius</i>	835	<i>Coryphaenoides pectoralis</i>	415.2
CHLOROPHYCEAE	862	<i>Coryphaenoides rupestris</i>	415.2
<i>Chondrus</i>	5	COTTIDAE	842
<i>Chondrus crispus</i>	484	<i>Cottus bairdi</i>	842
<i>Chorinemus lysan</i>	743	<i>Cottus scorpius</i>	842
CHOROMYTILUS	622	<i>Crangon crangon</i>	153, 220, 536
<i>Chrysoblephus gibbiceps</i>	768	<i>Crangon franciscorum</i>	893
<i>Chrysoblephus laticeps</i>	791	CRANGONIDAE	893
<i>Chrysophrys</i>	846	<i>Crangon nigricauda</i>	893
<i>Chrysophrys auratus</i>	846, 921	<i>Crangon nigromaculata</i>	893
<i>Chrysophrys major</i>	764	<i>Crangon septemspinosus</i>	893
Ciliata	783	<i>Crangon vulgaris</i>	153
<i>Ciliata mustela</i>	350	<i>Crassostrea angulata</i>	661, 731
<i>Clarias gariepinus</i>	177	<i>Crassostrea gigas</i>	661
<i>Cleisthenes pinetorum herzensteini</i>	928	<i>Crassostrea virginica</i>	107, 661
<i>Clupea alosa</i>	11	<i>Ctenolabrus rupestris</i>	1103
<i>Clupea harengus harengus</i>	454, 822	CUCUMARIA spp.	850
<i>Clupea harengus palasii</i>	6, 454, 667	<i>Currupiscis kumu</i>	760
<i>Clupea ilisha</i>	464	CYBIUM spp.	524
CLUPEIDAE	229, 310, 454, 525, 596, 648, 796, 822, 872, 1013	CYCLOPTERIDAE	452, 573, 918
<i>Clupeonella delicatula</i>	518	<i>Cyclopterus lumpus</i>	452, 573
<i>Cnidoglanis macrocephalus</i>	201.1	CYNOSCIION spp.	244, 283, 859, 1067
<i>Colistium guntheri</i>	144	<i>Cynoscion arenarius</i>	1067
<i>Colistium nudipinnis</i>	1050	<i>Cynoscion nebulosus</i>	244, 1067
COLOLABIS spp.	829	<i>Cynoscion nobilis</i>	1067
<i>Cololabis saira</i>	671, 829	<i>Cynoscion regalis</i>	964, 1067
<i>Concholepas concholepas</i>	857	CYPRINIDAE	143, 175, 246, 443, 736, 956, 963, 1007

<i>Cyprinodon</i>	520	<i>ECHINUS</i> spp.	861
CYPRINODONTIDAE	520	<i>Echinus esculentus</i>	861
<i>Cyprinus carpio</i>	175	<i>Eisenia bicyclis</i>	860
CYPSELURUS spp.	362	ELEDONE spp.	653
<i>Cyttus australis</i>	896.1	<i>Eledone cirrosa</i>	653
<i>Cyttus novaezelandiae</i>	896.1	<i>Eleginops maclovinus</i>	781
<i>cyttus traversi</i>	572.1	<i>Eleginus gracilis</i>	203
D		<i>Eleginus gracilis (Navaga)</i>	1062
DACTYLOPTERIDAE	363	<i>Eleginus navaga</i>	203, 1062
<i>Dactylopterus volitans</i>	363	ELEUTHERONEMA spp.	1012
DACTYLOSCOPIDAE	968	<i>Eleutheronema tetradactylum</i>	1012
<i>Dalatias licha</i>	90.1, 853.1	ELOPIDAE	542, 576, 897, 1004
DASYATIDAE	751, 976	<i>Elops affinis</i>	576, 1004
<i>Dasyatis akajei</i>	976	<i>Elops saurus</i>	542, 1004
<i>Dasyatis americana</i>	976	EMBIOTOCIDAE	993
<i>Dasyatis brevicaudatus</i>	976	EMMELICHTHYIDAE	798.1
<i>Dasyatis centroura</i>	976	<i>Emmelichthys nitidus</i>	754.1
<i>Dasyatis pastinaca</i>	976	<i>Enchelyopus</i>	783
<i>Dasyatis thetidis</i>	976	<i>Enchelyopus cimbrius</i>	367
<i>Dasyatis violacea</i>	976	ENGRAULIDAE	19
DECAPTERUS spp.	468, 489, 490, 539, 832	<i>Engraulis australis</i>	19
<i>Decapterus macarellus</i>	468	<i>Engraulis encrasicolus</i>	19, 20
<i>Decapterus punctatus</i>	468	<i>Engraulis japonica</i>	19
DELPHINAPTERIDAE	274	<i>Engraulis mordax</i>	19, 640
<i>Delphinapterus leucas</i>	72, 274	<i>Engraulis ringens</i>	18, 19
DELPHINIDAE	274	<i>Ensis directus</i>	753
<i>Delphinus delphis delphis</i>	216, 274, 621	<i>Ensis ensis</i>	753
DEMOSPONGIA spp.	957	<i>Ensis siliqua</i>	753
<i>Dentex</i>	846	<i>Enteromorpha linza</i>	414
<i>Dentex macrophthalmus</i>	549	<i>Eopsetta grigorjewi</i>	797
<i>Dermochelys coriacea</i>	1052	<i>Eopsetta jordani</i>	144, 691
<i>Dicentrarchus labrax</i>	66, 844	EPHIPPIDAE	26, 937
<i>Dichelopandalus bonnieri</i>	711	<i>Epigonus telescopus</i>	172
<i>Diplectrum formosum</i>	819.1, 844	EPINEPHELUS spp.	419, 854
<i>Diplodus sargus</i>	824, 1076	<i>Epinephelus analogus</i>	420
DONACIIDAE	712.1	<i>Epinedhelus drummondhayi</i>	419
DONAX spp.	194	<i>Epinephelus flavolimbatus</i>	419
<i>Donax trunculus</i>	225	<i>Epinephelus gigas</i>	289, 854
<i>Donax variabilis</i>	225	<i>Epinephelus guaza</i>	289
DOROSOMA spp.	872	<i>Epinephelus ingritus</i>	419
<i>Dorosoma cepedianum</i>	394, 872	<i>Epinephelus itajara</i>	419, 498
<i>Dorosoma petenense</i>	872	<i>Epinephelus morio</i>	419
DUGONG spp.	849	<i>Epinephelus niveatus</i>	419
E		<i>Epinephelus striatus</i>	419
<i>Echinorhinus brucus</i>	952	<i>Eretmochelys imbricata</i>	1052
<i>Echinorhinus spinosus</i>	952	<i>Erimacrus isenbeckii</i>	231
		<i>Eschrichtius glaucus</i>	664, 1071
		ESOCIDAE	694, 704, 922
		<i>Esox americanus vermiculatus</i>	704
		<i>Esox lucius</i>	704

<i>Esox masquinongy</i>	704	<i>Gadus navaga</i>	1062
<i>Esox niger</i>	704	<i>Gadus ogac</i>	203
<i>Ethmalosa fimbriata</i>	124	<i>Gadus pollachius</i>	720
<i>Ethmidium chilcae</i>	576	<i>Gadus poutassou</i>	111
<i>Ethmidium maculatus</i>	454	<i>Gaidropsarus</i>	783
<i>ETRUMEUS</i> spp.	454, 796	<i>Gaidropsarus vulgaris</i>	1014
<i>Etrumeus acuminatus</i>	796	<i>GALATHEA</i> spp.	962.1
<i>Etrumeus micropus</i>	796	<i>GALATHEIDAE</i>	536.1, 1073
<i>Etrumeus sadina</i>	796	<i>Galaxias maculatus</i>	1073
<i>Etrumeus teres</i>	796	<i>Galeichthys felis</i>	848
<i>Euastacus armatus</i>	241	<i>Galeocерdo cuvieri</i>	1016
<i>Eubalaena glacialis australis</i>	775	<i>Galeorhinus</i>	771
<i>Eubalaena glacialis glacialis</i>	639, 775	<i>Galeorhinus australis</i>	838
<i>Eubalaena glacialis japonicus</i>	775	<i>Galeorhinus capensis</i>	931
<i>Eugomphodes taurus</i>	820	<i>Galeorhinus galeus</i>	838, 931, 1030
<i>Euphausia superba</i>	536.1, 536.2	<i>Galeorhinus zyopterus</i>	931
<i>EUSPONGIA</i> spp.	957	<i>Galeus melastomus</i>	88, 271
<i>EUTHYNNUS</i> spp.	125, 1048	<i>GELIDIUM</i> spp.	5, 1008
<i>Euthynnus affinis</i>	52, 510.1, 565, 1048	<i>Gemplus serpens</i>	920
<i>Euthynnus alletteratus</i>	565, 1048	<i>GEMPYLIDAE</i>	62, 894, 920, 922
<i>Euthynnus pelamis</i>	907, 1022, 1048	<i>Geniagnus monopterygius</i>	968
<i>Euthynnus quadripunctatus</i>	565	<i>Genyonemus lineatus</i>	244, 522, 1026, 1077
<i>Eutrigla gurnardus</i>	416, 425, 443	<i>Genypterus blacodes</i>	562, 783
<i>Evechinus chloroticus</i>	861	<i>Genypterus capensis</i>	523
<i>EVYNNIS</i> spp.	243, 846	<i>Germo</i>	1048
<i>EXOCOETIDAE</i>	362	<i>Germo alalunga</i>	8
<i>Exocoetus obtusirostris</i>	362	<i>Gerres ovatus</i>	779
<i>Exocoetus volitans</i>	362	<i>GERRIDAE</i>	611
F		<i>Geryon quinquedens</i>	231
<i>Fluvialosa richardsoni</i>	143	<i>Gigartina</i>	5
<i>Fluvialosa vlaminghi</i>	454	<i>Gigartina steliata</i>	484
<i>Fucus serratus</i>	863	<i>Ginglymostoma cirratum</i>	649
<i>Fucus vesiculosus</i>	863	<i>Girella cyanea</i>	103
<i>Fundulus</i>	520	<i>Girella nigricans</i>	633
G		<i>Girella tricuspidata</i>	633
<i>Gadiculus argenteus argenteus</i>	901	<i>GIRELLIDAE</i>	633
<i>Gadiculus argenteus thori</i>	901	<i>Glaucosoma hebraicum</i>	498
<i>GADIDAE</i>	7, 200, 203, 350, 366, 367, 615, 722, 761, 783, 785, 812, 855, 1014, 1026, 1053, 1078, 1093	<i>GLOBICEPHALA</i> spp.	707
<i>Gadus</i>	834	<i>Globicephala melaena melaena</i>	707
<i>Gadus aeglefinus</i>	430	<i>GLOIOPELTIS</i> spp.	377.1
<i>Gadus cailarius</i>	203	<i>Glycymeris glycymeris</i>	38
<i>Gadus gracilis</i>	1062	<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>	1088, 1101
<i>Gadus luscus</i>	732	<i>Glyptocephalus zachirus</i>	773
<i>Gadus macrocephalus</i>	203, 406, 663	<i>GOBIIDAE</i>	398, 637
<i>Gadus morhua</i>	203, 1033	<i>GOBIUS</i> spp.	637
		<i>GONATIDAE</i> spp.	965
		<i>Gonatus fabricii</i>	965
		<i>GONORYNCHIDAE</i> spp.	818
		<i>Gonorynchus gonorynchus</i>	818

<i>GRACILARIA</i> spp.	5	<i>Homarus gammarus</i>	306, 567
<i>Grammatorcynus bicarinatus</i>	276	<i>Homarus vulgaris</i>	306
<i>Grammatorcynus bilineatus</i>	273	<i>Hoplichthys haswelli</i>	356
<i>Grampus griseus</i>	274, 778	<i>Hoplostethus atlanticus</i>	656.2
<i>Gymnammodytes cicerellus</i>	817	<i>Hoplostethus mediterraneus</i>	794.2
<i>Gymnammodytes semisquannatus</i>	817	<i>Hucho hucho</i>	260, 804
<i>Gymnapistes marmoratus</i>	929	<i>Hucho taimen</i>	260, 804
<i>Gymnosarda elegans</i>	125, 297	<i>Huso huso</i>	71, 985
<i>Gymnosarda unicolor</i>	657, 799	<i>HYDROLAGUS</i> spp.	190, 388.2
<i>Gymnothorax funebris</i>	616	<i>Hydrolagus colliei</i>	190, 750
<i>Gymnothorax mordax</i>	616	<i>Hydrolagus novaezealandiae</i>	190, 388.2
<i>Gymnura altavela</i>	976	<i>Hymenopenaeus robustus</i>	893
H		<i>Hyperoglyphe antarctica</i>	1037.1, 1066.1
<i>HAEMULON</i> spp.	420	<i>Hyperoodon rostratus</i>	130
<i>Helicolenus dactylopterus</i>	758	<i>Hyperoplus immaculatus</i>	408, 817
<i>Helicolenus maculatus</i>	758	<i>Hyperoplus lanceolatus</i>	408, 817
<i>HALIOTIDAE</i>	2	<i>Hypomesus olidus</i>	725
<i>Haliotis australis</i>	2	<i>Hypomesus pretiosus</i>	994
<i>Haliotis iris</i>	2, 685.1	<i>Hyporhamphus ihi</i>	383, 433
<i>Haliotis tuberculata</i>	2, 659	<i>Hyporhamphus unifasciatus</i>	433
<i>Harpodon nehereus</i>	116	<i>Hypsopsetta guttulata</i>	1050
<i>Helicolenus papillosus</i>	854	I	
<i>HELIOCIDARIS</i> spp.	861	<i>Icelinus filamentosus</i>	842
<i>HEMICARANX</i> spp.	490	<i>ICTALURIDAE</i>	177, 848
<i>HEMIRAMPHIDAE</i>	433, 829	<i>ICTALURUS</i> spp.	177
<i>Hemiramphus</i>	383	<i>Ictalurus punctatus</i>	177
<i>Hemiramphus australis</i>	433	<i>ICTIOBUS</i> spp.	987
<i>Hemiramphus balao</i>	433	<i>Illex coindetii</i>	965
<i>Hemiramphus brasiliensis</i>	433	<i>Illex illecebrosus</i>	965
<i>Hemiramphus far</i>	433	<i>Indea laminaroides</i>	156
<i>Hemiramphus saltator</i>	433	<i>ISTIOPHORIDAE</i>	79, 587, 801, 940
<i>Hemitripterus americanus</i>	842	<i>ISTIOPHORUS</i> spp.	79, 801
<i>Heterosomata</i>	354	<i>Istiophorus albicans</i>	801
<i>HEXAGRAMMIDAE</i>	43, 99, 415, 563	<i>Istiophorus gladius</i>	801
<i>HEXANCHIDAE</i>	876	<i>Istiophorus greyi</i>	801
<i>Hexanchiformes</i>	876	<i>Isurus</i>	578
<i>Hexanchus griseus</i>	902	<i>Isurus glaucus</i>	126, 581
<i>Hippoglossoides dubius</i>	355	<i>Isurus oxyrinchus</i>	126, 578, 581
<i>Hippoglossoides elassodon</i>	355	J	
<i>Hippoglossoides platessoides</i>	15, 258, 571, 714, 816	<i>Jacquiniotia edwardsii</i>	949
<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	436	<i>JASUS</i> spp.	235, 784
<i>Hippoglossus stenolepis</i>	436, 666	<i>Jasus edwardsii</i>	235
<i>HIPPOSPONGIA</i> spp.	957	<i>Jasus lalandii</i>	235
<i>Holacanthus</i>	26, 164	<i>Jasus novaehollandiae</i>	235
<i>HOLOCENTRIDAE</i>	929	<i>Jasus verreauxi</i>	235
<i>HOLOTHUROIDAE</i>	850	<i>Jordanidia solandrii</i>	934
<i>HOMARUS</i> spp.	567		
<i>Homarus americanus</i>	567, 641		

K

<i>Kathetostoma giganteum</i>	968, 614
<i>Katsuwonus pelamis</i>	907
<i>Kishinoella</i>	1048
<i>Kishinoella tongoll</i>	572
<i>Kishinoella zacalles</i>	572
<i>Kogia breviceps</i>	557
KYPHOSIDAE	434, 633

L

<i>Labidesthes sicculus</i>	900
LABRIDAE	58, 73, 249, 689, 854, 881, 929, 1006, 1103
<i>Labrus bergylla</i>	58, 73, 1103
<i>Lachnolaimus maximus</i>	1103
<i>Lagenorhynchus acuius</i>	274, 1086
<i>Lagenorhynchus albirostris</i>	274, 1075
<i>Lagenorhynchus obscurus</i>	274, 288
<i>Lagodon rhomboides</i>	143, 709
LAMINARIA spp.	10, 151, 513, 535, 547, 847, 862
LAMNA spp.	578, 727
<i>Lamna cornubica</i>	727
<i>Lamna ditropis</i>	578, 808
<i>Lamna nasus</i>	101, 578, 727
LAMNIDAE	101, 578, 581, 808, 876, 1034
LAMNIFORMES	876
<i>Lampetra ayresi</i>	548
<i>Lampetra fluviatilis</i>	548
<i>Lampetra japonica</i>	548
<i>Lampetra planeri</i>	548
LAMPRIDIDAE	522, 615, 656, 991
<i>Lampris guttatus</i>	522, 615, 656
<i>Lateolabrax japonicus</i>	495, 844
<i>Lates calcarifer</i>	64
LATRIDIDAE	611.1, 1044.1
<i>Latridopsis ciliaris</i>	611.1
<i>Latris lineata</i>	1044.1
<i>Leander serratus</i>	218
LEIONURA spp.	62
<i>Leionura atun</i>	62
<i>Leiostomus xanthurus</i>	958
<i>Lepidopsetta bilineata</i>	786
<i>Lepidopus caudatus</i>	253, 376
<i>Lepidopus xantusi</i>	253, 831
<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	594, 1088
LEPIDOPERCA	656.1
LEPIDOTRIGLA spp.	507

LEPISOSTEIDAE	383
<i>Leptocottus armatus</i>	842
<i>Lethenteron japonicum</i>	548
LETHRINUS spp.	300
LEUCICHTHYS spp.	1079
<i>Leuciscus idus</i>	476
<i>Leuresthes tenuis</i>	900
<i>Limanda ferruginea</i>	258, 1101, 1114, 1116
<i>Limanda herzensteini</i>	258
<i>Limanda limanda</i>	258, 816
LIMULUS spp.	231, 521
<i>Liocarcinus puber</i>	231, 1001
<i>Liopsetta glacialis</i>	36
<i>Liopsetta putnami</i>	915
LIPARIS spp.	857, 918
<i>Liparis atlanticus</i>	857
<i>Liparis liparis</i>	857
<i>Lithodes murrayi</i>	521
<i>Lithognathus lithognathus</i>	1089
<i>Lithophaga lithophaga</i>	261
<i>Littorina littorea</i>	690, 1072, 1098
LITTORINIDAE	1098
<i>Liza</i>	620
<i>Liza argentea</i>	620
<i>Liza aurata</i>	620
<i>Liza dussumieri</i>	620
<i>Liza ramada</i>	620
<i>Liza salieu</i>	620
<i>Liza vaigiensis</i>	620
<i>Lobotes surinamensis</i>	1041
LOLIGINIDAE	965
LOLIGO spp.	965
<i>Loligo forbesi</i>	965
<i>Loligo opalescens</i>	965
<i>Loligo pealei</i>	965
<i>Loligo reynaudi</i>	965
<i>Loligo vulgaris</i>	965
LOPHIIDAE	614
LOPHIUS spp.	28, 266
<i>Lophius americanus</i>	28
<i>Lophius budegassa</i>	28
<i>Lophius litulon</i>	28
<i>Lophius piscatorius</i>	3, 28, 160, 614
<i>Lopholatilus chamaeleonticeps</i>	1019
<i>Lota lacustris</i>	160
<i>Lota lota</i>	160
<i>Lota maculosa</i>	160
<i>Lotella rhacinus</i>	781
<i>Loxechimus albus</i>	861

<i>Lucioperca</i>	703	<i>Menticirrhus undulatus</i>	526
<i>LUNATIA</i> spp.	1098	<i>Mercenaria mercenaria</i>	194, 441, 741
<i>LUTJANIDAE</i>	921	<i>MERETRIX</i> spp.	194, 441
<i>Lutjanus analis</i>	921	<i>Meretrix lamareki</i>	441
<i>Lutjanus apodus</i>	921	<i>Meretrix lusoria</i>	441
<i>Lutjanus campechanus</i>	765, 921	<i>Merlangius merlangus</i>	1093
<i>Lutjanus colorado</i>	921	<i>MERLUCCIIDAE</i>	466.1
<i>Lutjanus fulvus</i>	921	<i>Merluccius albidus</i>	432
<i>Lutjanus griseus</i>	921	<i>Merluccius australis</i>	432
<i>Lutjanus marginatus</i>	921	<i>Merluccius bilinearis</i>	432, 898, 1093
<i>Lutjanus sebae</i>	921	<i>Merluccius capensis</i>	169, 432, 978
<i>Lutjanus synagris</i>	921	<i>Merluccius gayi</i>	186, 432
M		<i>Merluccius hubbsi</i>	432, 936
<i>Macrobrachium carcinus</i>	153, 370, 737	<i>Merluccius merluccius</i>	432, 855
<i>MACROURIDAE</i>	415.2, 929	<i>Merluccius paradoxus</i>	169, 432
<i>Macrourus berglax</i>	415.2	<i>Merluccius polli</i>	432
<i>Macruronus megellanicus</i>	432	<i>Merluccius polylepis</i>	432
<i>Macruronus novaezealandiae</i>	432, 466.1	<i>Merluccius productus</i>	432, 665
<i>Macrozoarces americanus</i>	205	<i>Merluccius senegalensis</i>	432
<i>Mactra sachalinensis</i>	194	<i>Mesodesma donacium</i>	441
<i>MAENIDAE</i>	692	<i>MESODESMATIDAE</i>	712.1
<i>Maia squinado</i>	231, 949	<i>Mesoplonodon</i>	69
<i>MAJIDAE</i>	231	<i>Metanephrops challengerii</i>	836
<i>MAKAIRA</i> spp.	79, 587	<i>METAPENAEUS</i> spp.	737
<i>Makaira indica</i>	87, 105, 587	<i>Microcherus ocellatus</i>	930
<i>Makaira marlina</i>	87, 587	<i>Microcherus theophila</i>	930
<i>Makaira nigricans</i>	87, 105, 587	<i>Microcherus variegatus</i>	930, 1010
<i>MALACLEMYIS</i> spp.	1009	<i>MICROGADUS</i> spp.	1026
<i>Mallotus villosus</i>	170, 726	<i>Microgadus proximus</i>	1026
<i>Manta birostris</i>	584	<i>Microgradus tomcod</i>	1026
<i>Manta hamiltoni</i>	584	<i>Micromesistius australis</i>	111, 933.3
<i>Marinaurys roei</i>	2	<i>Micromesistius poutassou</i>	111
<i>Masturus lanceolatus</i>	612	<i>Micropogon undulatus</i>	45, 244, 443
<i>Medialuna californiensis</i>	434	<i>MICROPTERUS</i> spp.	83
<i>Megabalanus psittacus</i>	61	<i>MICROSTOMUS</i> spp.	930
<i>Megalops atlantica</i>	897, 1004	<i>Microstomus achne</i>	909
<i>Meganyctiphanes norvegica</i>	536.1	<i>Microstomus kitt</i>	556
<i>Megaptera nodosa</i>	474	<i>Microstomus pacificus</i>	277
<i>Megaptera novaeangliae</i>	474, 1071	<i>Miichthys imbricatus</i>	634
<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	430	<i>Mobula hypostoma</i>	584
<i>Menidia beryllina</i>	900	<i>Mobula mobular</i>	266, 584
<i>Menidia menidia</i>	900	<i>MOBULIDAE</i>	266, 584, 751
<i>Menidia notata</i>	900	<i>Modiolus</i>	622
<i>Menippi mercenaria</i>	231	<i>Modiolus barbatus</i>	622
<i>MENTICIRRHUS</i> spp.	244, 283, 522, 526	<i>Modiolus modiolus</i>	622
<i>Menticirrhus americanus</i>	526	<i>Mola mola</i>	612
<i>Menticirrhus saxatilis</i>	526	<i>Mola lanceolata</i>	612
		<i>MOLIDAE</i>	612, 991
		<i>MOLVA</i> spp.	562
		<i>Molva byrkelange</i>	104

<i>Molva dypterygia</i>	104, 562	<i>Mylio</i>	846
<i>Molva dypterygia macrophthalmia</i>	562, 592	MYLIOBATIDAE	292, 751
<i>Molva molva</i>	562	<i>Myliobatis aquila</i>	292
MONACANTHIDAE	314	<i>Myliobatis freminvillei</i>	292
<i>Monacanthus cirrifer</i>	314	<i>Myliobatis tenuicaudatus</i>	292
<i>Monacanthus tuckeri</i>	314	<i>Myliobatis goodei</i>	292
<i>Monodon monoceros</i>	627	<i>Mylio macrocephalus</i>	90
<i>Monodonta turbinata</i>	1032	<i>Myoxocephalus octodecemspinosus</i>	842
<i>Mora moro</i>	261.1, 773.1	<i>Myoxocephalus scorpius</i>	842
MORIDAE	261.1, 756.1, 773.1, 781	MYTILIDAE	622
<i>Morone americana</i>	844	<i>Mytilus</i>	622
<i>Morone americanus</i>	844, 1083	<i>Mytilus californianus</i>	622
<i>Morone chrysops</i>	844, 1074	<i>Mytilus edulis</i>	106, 622
<i>Morone mississippiensis</i>	844	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	622
<i>Morone saxatilis</i>	782, 844, 982	<i>Mytilus planulatus</i>	622
MOXOSTOMA spp.	987	<i>Mytilus sharagdinus</i>	415.1, 622
<i>Mugil cephalus</i>	620	MYXUS spp.	620
<i>Mugil curema</i>	620	<i>Myxus elongatus</i>	620
<i>Mugil gaimardiana</i>	620		
<i>Mugil georgii</i>	620	N	
MUGILIDAE	397, 620, 995	<i>Narcine brasiliensis</i>	296
<i>Mugil labrosus</i>	620	<i>Naucrates ductor</i>	706
MUGILOIDIDAE	99, 819.1, 1068	<i>Naucrates indicus</i>	706
MULLIDAE	397, 995	<i>Neocyttus rhomboidalis</i>	656.3
<i>Mulloidichthys martinicus</i>	397	<i>Negaprion brevirostris</i>	555
MULLUS spp.	763	<i>Nemadactylus douglasi</i>	617.1
<i>Mullus auratus</i>	397	<i>Nemadactylus macropterus</i>	617.1
<i>Mullus barbatus</i>	397	<i>Neomeris phocaenoides</i>	481
<i>Mullus surmuletus</i>	397, 620, 763, 995	NEOPLATYCEPHALUS spp.	356
MUNIDA spp.	962.1	<i>Neothunnus albacares</i>	1108
<i>Munida gregaria</i>	536.1	NEPHROPSIDAE	642
<i>Muraena helena</i>	616	<i>Nephrops norvegicus</i>	642, 737
<i>Muraenesox cinereus</i>	880	<i>Neptomenus crassus</i>	724
MURAENIDAE	616	NEPTUNUS spp.	100, 231
MUSTELUS spp.	271, 424, 916	<i>Nibea mitsukurii</i>	634
<i>Mustelus antarcticus</i>	424, 916	<i>Neolithodes brodiei</i>	521
<i>Mustelus asterias</i>	916	<i>Notohaliotis ruber</i>	2
<i>Mustelus californicus</i>	916	<i>Notothenia angustata</i>	84
<i>Mustelus canis</i>	406, 916	<i>Nototodarus gouldi</i>	965
<i>Mustelus lenticulatus</i>	424	<i>Nototodarus sloani</i>	965
<i>Mustelus mustelus</i>	916		
<i>Mustelus stellatus</i>	916	O	
<i>Mustelus vulgaris</i>	916	OCTOPUS spp.	653
<i>Mya arenaria</i>	194, 382, 927	<i>Octopus dofleini</i>	653
MYCTEROPERCA spp.	419	<i>Octopus macropus</i>	653
<i>Mycteroperca bonaci</i>	419	<i>Octopus maorum</i>	653
<i>Mycteroperca microlepis</i>	419	<i>Octopus punctatus</i>	653
<i>Mycteroperca phenex</i>	419	<i>Octopus vulgaris</i>	653
<i>Mycteroperca venenosa</i>	419	<i>Ocyurus</i>	921

<i>Ocyurus chrysurus</i>	921
<i>Odacidae</i>	163
<i>ODOBENUS</i> spp.	1066
<i>ODONTASPIDIDAE</i>	820
<i>Odontaspis taurus</i>	820
<i>Oligoplites saurus</i>	554
<i>Ommastrephes bartrami</i>	965
<i>Ommastrephes sagittatus</i>	364, 965
<i>Ommastrephes sloani pacificus</i>	965
<i>OMMASTREPHIDAE</i>	965
<i>ONCORHYNCHUS</i> spp.	804
<i>Oncorhynchus gorboscha</i>	710, 804
<i>Oncorhynchus keta</i>	193, 804
<i>Oncorhynchus kisutch</i>	210, 804
<i>Oncorhynchus masou</i>	184, 804
<i>Oncorhynchus masu</i>	804
<i>Oncorhynchus nerka</i>	804, 925
<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	191, 745.1, 804
<i>Onos cimbrius</i>	367
<i>Onos mustela</i>	350
<i>Onos tricirratu</i>	1014
<i>OPHICHTHIDAE</i>	919
<i>OPHIDIIDAE</i>	251
<i>Ophiodon elongatus</i>	99, 415, 563
<i>Ophiuroidea</i>	967
<i>OPISTHONEMA</i> spp.	1013
<i>Opisthonema libertate</i>	1013
<i>Opisthonema oglinum</i>	1013
<i>Orca gladiator</i>	519
<i>Orcinus orca</i>	519
<i>Orcynopsis unicolor</i>	125, 715
<i>ORECTOLOBIDAE</i>	649, 876
<i>Orectolobi formes</i>	876
<i>Orthodon microlepidotus</i>	443
<i>Orthopristis chrysoptera</i>	701
<i>OSMERIDAE</i>	170, 725, 726, 911, 994
<i>Osmerus dentex</i>	911
<i>Osmerus eperlanus</i>	911
<i>Osmerus eperlanus mordax</i>	911
<i>Osphronemus goramy</i>	404
<i>OSTEOGLOSSIDAE</i>	33
<i>Ostrea chilensis</i>	661
<i>Ostrea edulis</i>	217, 629, 661
<i>Ostrea laperousei</i>	661
<i>Ostrea lurida</i>	661
<i>Ostrea lutaria</i>	661
<i>OSTREIDAE</i>	661
<i>Ovalipes catharus</i>	1001
<i>Oxynotus centrina</i>	473

P

<i>Pagellus</i>	846
<i>Pagellus acarne</i>	48
<i>Pagellus bogaraveo</i>	90.2, 846
<i>Pagellus centrodontus</i>	90.2, 846
<i>Pagellus erythrinus</i>	679
<i>Pagophilus groenlandicus</i>	853
<i>Pagrus pagrus</i>	763.1
<i>Palaemonetes vulgaris</i>	893
<i>PALAEMONIDAE</i>	370, 737, 893
<i>Palaemon serratus</i>	218, 711, 737
<i>PALINURUS</i> spp.	235, 951
<i>Palinurus mauretanicus</i>	235
<i>Palinurus vulgaris</i>	235
<i>Palometa simillina</i>	724
<i>PAMPUS</i> spp.	723
<i>PANDALIDAE</i>	737, 893
<i>Pandalopsis dispar</i>	893
<i>Pandalus borealis</i>	262, 711, 737
<i>Pandalus dispar</i>	893
<i>Pandalus goniurus</i>	893
<i>Pandalus hypsinotus</i>	893
<i>Pandalus jordani</i>	711
<i>Pandalus montagui</i>	711
<i>Pandalus platyceros</i>	893
<i>PANTOSTEUS</i> spp.	987
<i>PANULIRUS</i> spp.	235, 951
<i>Panulirus argus</i>	235
<i>Panulirus interruptus</i>	235
<i>Panulirus japonicus</i>	235
<i>Panulirus longipes cygnus</i>	235
<i>Panulirus ornatus</i>	235
<i>Panulirus regius</i>	235
<i>Panulirus versicolor</i>	235
<i>Paphia staminea</i>	194
<i>Paphies australis</i>	712.1
<i>Paphies subtriangulatum</i>	712.1
<i>Paphies ventricosa</i>	1023
<i>Paracentrotus livida</i>	861
<i>Paralabrax</i>	844
<i>Paralabrax clathratus</i>	844
<i>Paralabrax nebulifer</i>	844
<i>PARALICHTHYS</i> spp.	361
<i>Paralichthys albigutta</i>	361
<i>Paralichthys californicus</i>	165
<i>Paralichthys dentatus</i>	361, 989
<i>Paralichthys lethostigma</i>	361
<i>Paralichthys oblongus</i>	361
<i>Paralichthys olivaceus</i>	67

<i>Paralithodes camchatica</i>	521	<i>PENTACEROTIDAE</i>	111.1, 688.1
<i>Paralithodes camchaticus</i>	231	<i>PEPRILUS</i> spp.	448
<i>Paralonchurus peruanus</i>	244	<i>Peprilus paru</i>	448
<i>PARANEPHROPS</i> spp.	712.1	<i>Peprilus triacanthus</i>	163, 448
<i>Parapercis colias</i>	99	<i>Perca flavescens</i>	689, 1111
<i>Parapristipoma</i>	420	<i>Perca fluviatilis</i>	689
<i>PARATHUNNUS</i> spp.	1048	<i>PERCIDAE</i>	689, 694, 703, 827, 1065
<i>Parathunnus obesus</i>	77	<i>PERCOPHIDIDAE</i>	356
<i>Paratrachichthys trailli</i>	794.2	<i>Peristedion cataphractum</i>	39
<i>Parika scaber</i>	241.1	<i>PERNA</i>	622
<i>Paristiopterus</i>	111.2	<i>Perna canaliculus</i>	415.1, 622
<i>Parophrys vetulus</i>	301, 556	<i>Petromyzon marinus</i>	548, 852
<i>Patella caerulea</i>	560	<i>PETROMYZONTIDAE</i>	548
<i>PECTEN</i> spp.	68, 226	<i>Petrus rupestris</i>	767
<i>Pecten aequisulcatus</i>	68, 835	<i>PETRYGOTRIGLA</i> spp.	465
<i>Pecten jacobaeus</i>	835	<i>PHAEOPHYCEAE</i>	862
<i>Pecten laqueatus</i>	68, 835	<i>Phocaena phocaena</i>	730
<i>Pecten magellanicus</i>	835	<i>PHOLAS</i> spp.	700
<i>Pecten maximus</i>	835	<i>Phrynorhombus norvegicus</i>	647
<i>Pecten meridional</i>	835	<i>Phycis blennoides</i>	366
<i>Pecten novaezelandiae</i>	835	<i>Physeter catodon</i>	945, 1071
<i>Pecten varius</i>	835	<i>Physeter macrocephalus</i>	945
<i>Pecten yessoensis</i>	835	<i>Pimelometopon darwini</i>	1103
<i>PECTINIDAE</i>	742, 835	<i>Pimelometopon pulchrum</i>	881, 1103
<i>Pegusa lascaris</i>	551	<i>Pinctada margaritifera</i>	619
<i>Pelotratia flavilatus</i>	556	<i>Pinctada martensii</i>	619
<i>Peltorhamphus novaezeelandiae</i>	301, 930	<i>Pinctada maxima</i>	619
<i>PENAEUS</i> spp.	1085	<i>Pitaria cordata</i>	194
<i>Penaeus artectus</i>	153	<i>Placopecten magellanicus</i>	835
<i>Penaeus brasiliensis</i>	893	<i>Plagiogeneion rubiginosus</i>	798.1
<i>Penaeus brevirostris</i>	711	<i>Platichthys flesus</i>	360, 361
<i>Penaeus californiensis</i>	153	<i>Platichthys stellatus</i>	969
<i>Penaeus canaliculatus</i>	153	<i>Platinopecten caurinus</i>	835
<i>Penaeus caramote</i>	737	<i>PLATYCEPHALIDAE</i>	356
<i>Penaeus duorarum</i>	711	<i>Platycephalus indicus</i>	356
<i>Penaeus esculentus</i>	737	<i>Plebidonax deltoides</i>	712.1
<i>Penaeus indicus</i>	737	<i>Plecoglossus altivelis</i>	49
<i>Penaeus japonicus</i>	737	<i>Plectroplites ambiguus</i>	689
<i>Penaeus kerathurus</i>	737	<i>Pleoticus robustus</i>	893
<i>Penaeus latisulcatus</i>	737	<i>Pleurogrammus azonus</i>	43
<i>Penaeus merguensis</i>	737	<i>Pleurogrammus monoptyerygius</i>	43
<i>Penaeus monodon</i>	737	<i>Pleuronectes platessa</i>	452, 714
<i>Penaeus occidentalis</i>	1085	<i>Pleuronectes quadrituberculatus</i>	714
<i>Penaeus plebejus</i>	737	<i>PLEURONECTIDAE</i>	15, 36, 40, 41, 144, 277, 301, 355, 360, 374, 551, 556, 714, 773, 786, 797, 819, 915, 930, 969, 1050, 1088, 1099, 1101, 1106.1, 1114, 1116
<i>Penaeus schmitti</i>	1085	<i>Pleuronichthys cornutus</i>	374
<i>Penaeus semisulcatus</i>	737	<i>Pleuronichthys ritteri</i>	1050
<i>Penaeus setiferus</i>	1085		
<i>Penaeus stylirostris</i>	893		
<i>PENEIDAE</i>	737		

<i>PNEUMATOPHORUS</i> spp.	577	<i>Pristiurus melanostomus</i>	88
<i>Pogonias cromis</i>	86, 283	<i>PROGNICHTHYS</i> spp.	362
<i>Pogonichthys macrolepidotus</i>	956	<i>Prolatilus jugularis</i>	1019
<i>Pollachius pollachius</i>	720, 722	<i>Promicrops itajara</i>	498
<i>Pollachius virens</i>	84, 200, 722, 785, 802	<i>Prosopium quadrilaterale</i>	597
<i>Pollicipes cornucopia</i>	61	<i>Protothaca staminea</i>	194
<i>Polydactylus approximans</i>	1012	<i>Protothaca thaca</i>	194, 441
<i>Polydactylus octonemus</i>	1012	<i>Psenopsis anomala</i>	163
<i>Polydactylus quadrifilis</i>	1012	<i>Psetta maxima</i>	1050
<i>POLYNEMIDAE</i>	1012	<i>Psettichthys melanostictus</i>	551
<i>Polyodon spathula</i>	673	<i>PSEUDEMYS</i> spp.	1052
<i>POLYODONTIDAE</i>	673	<i>Pseudocaranx dentex</i>	1038
<i>POLYPRION</i> spp.	1104	<i>PSEUDOCENTROTUS</i> spp.	861
<i>Polypriion americanus</i>	844, 1104	<i>PSEUDOPENTRACEROS</i> spp.	688.1
<i>Polypriion moeone</i>	440.1, 1104	<i>Pseudopentaceros pectoralis</i>	688.1
<i>Polypriion oxygeneios</i>	440.1, 1104	<i>Pseudopentaceros richardsoni</i>	688.1
<i>Polypterus bichir</i>	75	<i>Pseudopentaceros wheeleri</i>	688.1
<i>POLYPUS</i> spp.	266, 653	<i>Pseudophycis bachus</i>	756.1
<i>Polypus hongkongensis</i>	653	<i>Pseudocyttus maculatus</i>	656.3
<i>Polysteganus argyrosomus</i>	897	<i>Pseudolabrus miles</i>	929
<i>Polysteganus undulosus</i>	869	<i>Pseudopleuronectes americanus</i>	556, 1099
<i>POMACANTHUS</i> spp.	26, 164	<i>PSEUDORHOMBUS</i> spp.	930
<i>POMADASYIDAE</i>	420, 701, 729, 824	<i>Pseudosciaena manchurica</i>	244, 1107
<i>Pomadasy</i>	420	<i>Pseudupeneus maculatus</i>	397
<i>POMATOMIDAE</i>	103	<i>Pseudupeneus prayensis</i>	397
<i>Pomatomus saltator</i>	103	<i>Pteromylaeus bovinus</i>	292
<i>Pomatomus saltatrix</i>	103	<i>Pterygotrigla picta</i>	958.1
<i>Pomolobus aestivalis</i>	872	<i>Pterygotrigla polyommata</i>	551.1
<i>Pomolobus mediocris</i>	872	<i>PTYCHOICHEILUS</i> spp.	963
<i>Pomolobus pseudoharengus</i>	9	<i>Ptychocheilus grandis</i>	963
<i>POMOXIS</i> spp.	234	<i>Ptychocheilus oregonensis</i>	963
<i>Pomoxis annularis</i>	234		
<i>Pomoxis nigromaculatus</i>	234	Q	
<i>PORPHYRA</i> spp.	552	<i>Quenselia azevia</i>	930
<i>Porphyra tenera</i>	638	<i>Quenselia ocellata</i>	930
<i>PORTUNIDAE</i>	231		
<i>Portunus pelagicus</i>	231	R	
<i>Portunus puber</i>	231, 1001	<i>Rachycentron canadum</i>	201
<i>PRIACANTHIDAE</i>	76	<i>RAJA</i> spp.	903
<i>Priacanthus arenatus</i>	76	<i>Raja alba</i>	1087
<i>Prionace</i>	771	<i>Raja asterias</i>	970
<i>Prionace glauca</i>	109	<i>Raja batis</i>	353
<i>Prionotus</i>	856	<i>Raja binoculara</i>	78
<i>PRISTIDAE</i>	751, 830	<i>Raja brachyura</i>	96
<i>PRISTIOPHORIDAE</i>	876	<i>Raja circularis</i>	821
<i>PRISTIOPHORIFORMES</i>	876	<i>Raja clavata</i>	1011
<i>Pristis antiquorum</i>	830	<i>Raja erinacea</i>	564
<i>Pristis microdon</i>	830	<i>Raja fullonica</i>	874
<i>Pristis pectinata</i>	830		
<i>Pristis perotteti</i>	830		

<i>Raja macrorhynchus</i>	353
<i>Raja lintea</i>	879
<i>Raja microocellata</i>	675, 1056
<i>Raja montagui</i>	959
<i>Raja naevus</i>	247
<i>Raja nasuta</i>	794.1
<i>Raja ocellata</i>	1100
<i>Raja oxyrhinchus</i>	570
<i>Raja punctata</i>	970
<i>Raja radiata</i>	970
<i>Raja rhina</i>	570
<i>Raja rosispinis</i>	357
<i>Raja senta</i>	917
<i>Raja spinicauda</i>	953
<i>Raja stellulata</i>	971
<i>Raja undulata</i>	675, 1056
RAJIDAE	751, 788, 903
<i>Rajiformes</i>	296, 423, 751, 830
<i>Rana catesbeiana</i>	158
<i>Raniceps raninus</i>	366
RANIDAE	158, 375
RASTRELLIGER spp.	259, 480, 668
<i>Rastrelliger brachysoma</i>	480
<i>Rastrelliger canagurta</i>	213
REGALECIDAE	650
<i>Regalecus glesne</i>	525, 650
<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	411
RETROPINNIDAE	911
<i>Rexea solandri</i>	388.1
<i>Rexea prometheoides</i>	934
<i>Rhabdosargus globiceps</i>	1090
RHINOBATIDAE	423, 751
<i>Rhinobatus lentiginosus</i>	423
<i>Rhizoprionodon longurio</i>	878
<i>Rhizoprionodon terraenovae</i>	878
RHODOPHYCEAE	862
<i>Rhodymenia palmata</i>	286
RHOMBOPLITES spp.	921
<i>Rhomboplites aurorubens</i>	921
RHOMBOSOLEA spp.	360
<i>Rhombosolea leporina</i>	1106.1
<i>Rhombosolea plebeia</i>	258
<i>Rhombosolea tapirina</i>	409.1
RHOPILEMA spp.	497
<i>Rhopilema esculenta</i>	497
<i>Roccus interrupta</i>	844
ROCCUS (Morone) spp.	844
<i>Rossia macrosoma</i>	257
<i>Rutilus rutilus</i>	779
<i>Ruvettus pretiosus</i>	920

S

<i>Saccostrea commercialis</i>	661
<i>Saccostrea glomerata</i>	661
SALANGICHTHYS spp.	889
SALMO spp.	1044
<i>Salmo aguabonita</i>	1044
<i>Salmo clarki</i>	1044
<i>Salmo gairdnerii</i>	748, 973, 1044
<i>Salmo gilae</i>	1044
<i>Salmo irideus</i>	748, 973, 1044
SALMONIDAE	182, 545, 597, 1044
<i>Salmo salar</i>	46, 804
<i>Salmo trutta</i>	859, 1044, 1067, 1079
SALVELINUS spp.	182, 1044
<i>Salvelinus alpinus</i>	35, 182
<i>Salvelinus fontinalis</i>	150, 182, 272, 545
<i>Salvelinus malma</i>	150, 182, 272
<i>Salvelinus namaycush</i>	150, 182, 545
<i>Salvelinus willoughbii</i>	182
SARDA spp.	125, 799, 1048
<i>Sarda chiliensis</i>	125
<i>Sarda chiliensis chiliensis</i>	662
<i>Sarda chiliensis lineolata</i>	662
<i>Sarda orientalis</i>	125, 657, 799
<i>Sarda sarda</i>	44, 125, 468, 544
<i>Sardina pilchardus</i>	705, 822
SARDINELLA spp.	823, 1054
<i>Sardinella albella</i>	823
<i>Sardinella anchovia</i>	823
<i>Sardinella aurita</i>	392, 823
<i>Sardinella fimbriata</i>	823
<i>Sardinella longiceps</i>	655, 823
<i>Sardinella perforata</i>	823
<i>Sardinops caerulea</i>	166, 705
<i>Sardinops melanosticta</i>	494, 705, 822
<i>Sardinops neopilchardus</i>	699, 705, 822
<i>Sardinops ocellata</i>	705
<i>Sardinops sagax</i>	106, 187, 705, 822
<i>Sargassum enerve</i>	469
<i>Sarpa salpa</i>	402
<i>Saxidomus giganteus</i>	194
<i>Saxidomus nuttali</i>	194, 441
SCARIDAE	682
Scatophagidae	163
<i>Schismotis laevigata</i>	2
<i>Sciaena antarctica</i>	283
<i>Sciaena gilberti</i>	283

<i>SCIAENIDAE</i>	85, 244, 283, 443, 498, 503, 522, 526, 591, 743, 859, 881, 899, 958, 1026, 1067, 1077, 1116	<i>SEBASTODES</i> spp.	651, 758, 782
<i>Sciaenops ocellatus</i>	283, 757, 758	<i>Sebastolobus macrochir</i>	516
<i>Scolodion</i>	771	<i>Selachii</i>	271, 876
<i>SCOMBER</i> spp.	577, 688	<i>Selene setapinnis</i>	615
<i>Scomber australasicus</i>	577	<i>Selenotoca multifasciata</i>	163
<i>SCOMBERESOX</i> spp.	433, 829	<i>Semicossyphus darwini</i>	1103
<i>Scomberesox forsteri</i>	383, 630	<i>Semicossyphus pulcher</i>	1103
<i>Scomberesox saurus</i>	79, 829	<i>SEPIA</i> spp.	257
<i>Scomber japonicus</i>	192, 577, 668, 938	<i>Sepia officinalis</i>	257
<i>SCOMBEROMORUS</i> spp.	181, 192 524, 894, 938	<i>SEPIOLA</i> spp.	257
<i>Scomberomorus cavalla</i>	522, 524, 894	<i>Sepiola rondeleti</i>	257
<i>Scomberomorus commersoni</i>	524, 866	<i>Sepioteuthis australis</i>	965
<i>Scomberomorus concolor</i>	524	<i>Sepioteuthis bilineata</i>	965
<i>Scomberomorus guttatus</i>	524	<i>SERIOLA</i> spp.	490, 1048, 1116
<i>Scomberomorus maculatus</i>	524, 938	<i>Seriola dorsalis</i>	1116
<i>Scomberomorus niphonius</i>	524	<i>Seriola dumerili</i>	1116
<i>Scomberomorus queenslandicus</i>	524	<i>Seriola grandis</i>	1115
<i>Scomberomorus regalis</i>	181, 524	<i>Seriola hippos</i>	1116
<i>Scomberomorus semifasciatus</i>	524	<i>Seriola lalandi</i>	1116
<i>Scomberomorus sierra</i>	524, 894	<i>Seriola quinqueradiata</i>	1116
<i>Scomberomorus tritor</i>	524	<i>Seriola zouata</i>	1116
<i>Scomber scombrus</i>	577	<i>SERIOLELLA</i> spp.	490
<i>SCOMBRIDAE</i>	125, 715, 799, 894, 938, 1048, 1063	<i>Seriolella brama</i>	1066.1
<i>Scophthalmus rhombus</i>	144, 148, 691	<i>Seriolella caerulea</i>	1066.1
<i>Scorpaena</i>	839	<i>Seriolella punctata</i>	1066.1
<i>Scorpaena atlantica</i>	839	<i>Seriolella violacea</i>	724
<i>Scorpaena cardinalis</i>	201.1	<i>Seriphus politus</i>	743
<i>Scorpaena guttata</i>	839	<i>SERRANIDAE</i>	214, 382, 419, 498, 782, 819.1, 844, 854, 982, 1104
<i>Scorpaena porcus</i>	839	<i>Serranus cabrilla</i>	214, 382, 844
<i>Scorpaena scrota</i>	839	<i>Sicyonia brevirostris</i>	893
<i>Scorpaenichthys marmoratus</i>	842	<i>Siliqua patula</i>	753
<i>SCORPAENIDAE</i>	782, 785, 839, 854, 929	<i>SILLAGINIDAE</i>	1093
<i>Scorpis aequipinnis</i>	434	<i>Sillaginodes punctatus</i>	1093
<i>SCYLIORHINIDAE</i>	88, 152, 271, 876	<i>SILLAGO</i> spp.	1093
<i>Scyliorhinus caniculus</i>	271, 558	<i>Sillago analis</i>	1093
<i>Scyliorhinus retiter</i>	271	<i>Sillago bassensis</i>	1093
<i>Scyliorhinus stellaris</i>	271, 550	<i>Sillago ciliata</i>	1093
<i>Scylla serrata</i>	231	<i>Sillago maculata</i>	1093
<i>SEBASTES</i> spp.	73, 148, 651, 758, 782, 846, 929	<i>Solea lascaris</i>	551, 930
<i>Sebastes alutus</i>	651, 669, 782, 785	<i>Solea solea</i>	221, 930
<i>Sebastes marinus</i>	768	<i>Solea vulgaris vulgaris</i>	221, 277, 930, 1028
<i>Sebastes mentella</i>	758	<i>SOLEIDAE</i>	277, 466, 561, 930
<i>Sebastes viviparus</i>	758	<i>Solegnathus spinosissimus</i>	951.1
<i>Sebastichthys capensis</i>	491	<i>Solen ensis</i>	753
		<i>SOLENIDAE</i>	194, 753
		<i>Solen marginatus</i>	753
		<i>Solen vagina</i>	753
		<i>Somniosus microcephalus</i>	413

SPARIDAE	90, 143, 243, 275, 402, 709, 755, 764, 824, 843, 846, 869, 881, 1076	<i>Stolephorus indicus</i>	51
<i>Sparus</i>	846	STROMATEIDAE	163, 448, 723, 724, 967
<i>Sparus aurata</i>	391	<i>Stromateus cinereus</i>	723
<i>Sparus pagrus</i>	228, 763.1	<i>Stromateus fiatola</i>	723
<i>Spermoceti</i>	944	<i>Stromateus niger</i>	723
<i>Sphaeroides maculatus</i>	740	STROMBUS spp.	222
<i>Sphyraena argentea</i>	63	STRONGYLOCENTROTUS spp.	861
<i>Sphyraena jello</i>	63	<i>Strongylocentrotus lividus</i>	861
<i>Sphyraena sphyraena</i>	63	SYNODONTIDAE	566
SPHYRAENIDAE	63, 855		
<i>Sphyrna mokarran</i>	439	T	
<i>Sphyrna zygaena</i>	439	<i>Taius tumifrons</i>	1112
SPHYRNIDAE	439, 876	<i>Tandanus tandanus</i>	177
<i>Spisula solidissima</i>	194	TAPES spp.	174, 194
<i>Spondyliosoma</i>	846	<i>Tapes aureus</i>	174
<i>Spondyliosoma cantharus</i>	90	<i>Tapes decussatus</i>	174, 418
SPONGIA spp.	957	<i>Tapes japonica</i>	174
<i>Sprattus antipodum</i>	962	<i>Tapes variegata</i>	174
<i>Sprattus muelleri</i>	962	<i>Tapes virginea</i>	174
<i>Sprattus sprattus</i>	147, 962	<i>Taractes longipinnis</i>	723
SQUALIDAE	90.1, 101, 271, 413, 473, 785, 853.1, 876, 950.1, 952	<i>Taractichthys longipinnis</i>	723
SQUALIFORMES	271, 876	<i>Tarpon atlanticus</i>	1004
<i>Squalus acanthias</i>	101, 271, 406, 693, 785	<i>Tautoga onitis</i>	1006, 1103
<i>Squalus blainvillei</i>	271	<i>Tautoglabrus adspersus</i>	249, 689, 1103
<i>Squalus cubensis</i>	271	TETRAODONTIDAE	554, 740
SQUATINA spp.	873	TETRAPTURUS spp.	79, 587, 940
<i>Squatina angelus</i>	27	<i>Tetrapturus albidus</i>	587, 1082
<i>Squatina armata</i>	27	<i>Tetrapturus angustirostris</i>	940
<i>Squatina californica</i>	27	<i>Tetrapturus audax</i>	587, 983
<i>Squatina dumerili</i>	27	<i>Tetrapturus pfluegeri</i>	940
<i>Squatina japonica</i>	27	<i>Thaleichthys pacificus</i>	304
<i>Squatina nebulosa</i>	27	<i>Theragra chalcogramma</i>	6, 180, 722
<i>Squatina squatina</i>	3, 26, 27, 614	THUNNIDAE	310, 1048, 1059
SQUATINIDAE	27, 614, 876	<i>Thunnus</i>	1048
SQUATINIFORMES	876	<i>Thunnus alalunga</i>	8, 1048, 1108
<i>Stenodus leucichthys nelma</i>	478	<i>Thunnus albacares</i>	8, 1048, 1108
<i>Stenotomus chrysops</i>	843	<i>Thunnus maccoyii</i>	933.2, 1048
<i>Stereolepis</i>	844	<i>Thunnus obesus</i>	77, 1048
<i>Stereolepis gigas</i>	389, 844	<i>Thunnus thynnus</i>	102, 1048
STICHOPUS spp.	850	<i>Thunnus tonggol</i>	572, 1048
STIZOSTEDION spp.	689, 694, 703, 827, 1065	<i>Thunnus zacalles</i>	572, 1048
<i>Stizostedion canadense</i>	703, 827	<i>Thymallus arcticus</i>	407
<i>Stizostedion lucioperca</i>	703	THYRSITES spp.	62, 920
<i>Stizostedion vitreum glaucum</i>	703	<i>Thyrsites atun</i>	62, 920
<i>Stizostedion vitreum vitreum</i>	703, 1065	<i>Thyrsitops lepidopides</i>	62, 894, 920
		<i>Thysanoessa inermis</i>	536.1
		TILAPIA spp.	1018

<i>Tilapia nilotica</i>	1018	<i>Trisopterus luscus</i>	732
<i>Tinca tinca</i>	1007	<i>Trisopterus minutus capellanus</i>	203, 726
<i>Tivela stultorum</i>	194	<i>Trisopterus minutus minutus</i>	726
<i>Todarodes pacificus</i>	965	<i>TROCHUS</i> spp.	1042
<i>Todaropsis eblanae</i>	965	<i>Trochus niloticus</i>	1042
<i>Todarodes sagittatus</i>	364, 965	<i>TRUDIS</i> spp.	356
<i>TORPEDINIDAE</i>	296, 751	<i>Trudis bassensis</i>	356
<i>Torpedo californica</i>	296	<i>Trudis caeruleopunctatus</i>	356
<i>Torpedo marmorata</i>	296	<i>Turbo cornutus</i>	1032
<i>Torpedo narke</i>	296	<i>Tursiops truncatus</i>	129, 274, 730
<i>Torpedo nobiliana</i>	296		
<i>Torpedo ocellata</i>	296		
<i>Torpedo torpedo</i>	296		
<i>TRACHICHTHYIDAE</i>	794.2	U	
<i>Trachichthodes gerrardi</i>	765	<i>Umbrina canariensis</i>	244
<i>TRACHINIDAE</i>	1063	<i>Umbrina cirrosa</i>	244
<i>TRACHINOTUS</i> spp.	724	<i>Umbrina roncadore</i>	244
<i>Trachinotus carolinus</i>	724	<i>Undaria</i>	1064
<i>Trachinotus falcatus</i>	724	<i>Undaria pinnatifida</i>	1064
<i>Trachinotus glaucus</i>	724	<i>Upeneichthys lineatus</i>	397
<i>Trachinotus ovatus</i>	724	<i>Upeneichthys porosus</i>	763
<i>Trachinus araneus</i>	1068	<i>Upeneus parvus</i>	397
<i>Trachinus draco</i>	409, 1068	<i>URANOSCOPIDAE</i>	968
<i>Trachinus lineatus</i>	1068	<i>Urolophus halleri</i>	976
<i>Trachinus vipera</i>	1068	<i>Urophycis blennoides</i>	366
<i>TRACHURUS</i> spp.	468, 489, 490, 832	<i>Urophycis chuss</i>	432, 761
<i>Trachurus declivis</i>	468, 489	<i>Urophycis tenuis</i>	432, 1081
<i>Trachurus japonicus</i>	468		
<i>Trachurus mediterraneus</i>	468	V	
<i>Trachurus novaezelandiae</i>	489	<i>Valamugil seheli</i>	620
<i>Trachurus picturatus</i>	468	<i>VENERUPIS</i> spp.	174
<i>Trachurus symmetricus</i>	468	<i>Venerupis decussatus</i>	418
<i>Trachurus trachurus</i>	115, 468	<i>Venus mercenaria</i>	194, 741
<i>TRIAKIDAE</i>	271, 876, 916	<i>Venus mortoni</i>	194, 441
<i>TRICHECHUS</i> spp.	849	<i>VOLSELLA</i> spp.	622
<i>TRICHIURIDAE</i>	253, 376, 831	<i>VOMER</i> spp.	615
<i>Trichiurus</i>	253	<i>Vomer declivifrons</i>	615
<i>Trichiurus lepturus</i>	253	<i>Vomer setapinnis</i>	615
<i>Trichiurus nitens</i>	253		
<i>TRICHODONTIDAE</i>	818, 891	X	
<i>Trichodon trichodon</i>	818	<i>Xanthichthys mento</i>	1039
<i>TRIGLA</i> spp.	425	<i>XANTHIDAE</i>	231
<i>Trigla lucerna</i>	425, 1110	<i>Xiphias gladius</i>	1002
<i>Trigla lyra</i>	425, 712	<i>Xiphiurus capensis</i>	523
<i>TRIGLIDAE</i>	425, 443, 856		
<i>Trigloporus lastoviza</i>	425, 979	Z	
<i>TRINECTES</i> spp.	930	<i>Zapteryx exasperata</i>	423
<i>Trinectes maculatus</i>	466	<i>ZEIDAE</i>	500, 896.1
<i>Trisopterus</i>	203	<i>Zenopsis nebulosus</i>	609.1
<i>Trisopterus esmarkii</i>	643	<i>Zenopsis ocellata</i>	500
		<i>Zeugopterus punctatus</i>	1031

<i>Zeus capensis</i>	500	<i>Ziphias</i>	69
<i>Zeus faber</i>	500	<i>Zoarces viviparus</i>	295
<i>Zeus japonicus</i>	500	<i>ZOARCIDAE</i>	295, 732

GERMAN/ALLEMAND (D)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A		Argentinischer Seehecht	Blonde	96	
Aal	294		Bodenfische	418.1	
Aal in Gelee	496	Äsche	407	Bohrmuschel	700
Aalmutter	295	Aufgeschnittener Fisch		Bordsalzung	811
Aalpricken	1		280, 955	Brachse	143
Adlerfisch	244, 283, 503, 591, 1067	Ausgelaichter Fisch	943	Brachsenmakrele	723, 752
Adlerrochen	292	Ausgenommener Fisch	427	Brasse	143
Agar	5	Auster	217, 629, 661	Bratbückling	139
Ährenfisch	42, 900	Australischer Glatthai	424	Bratfisch	371
Aland	476	Australischer Hundshai		Bratfischwaren	140
Alge	862		838	Brathering	141
Alginate	10, 863	Australische Sardine	699	Bratheringsfilet	141
Else	11, 872			Bratheringshappen	141
Ambra	13	B		Bratrollmops	142
Amerikanische Auster	107	Bachforelle	859	Bratschellfisch	183
Amerikanischer Aal	14	Bachsaiibling	150	Braunalge	151, 513
Amerikanische Sardelle	640	Bänderrochen	1056	Brosme	1053
Amerikanische Spöke	750	Barracuda	63	Buckellachs	710
Amerikanischer Flussbarsch	1111	Barsch	689	Buckelwal	474
Amerikanischer Flusskrebs	241	Bastardmakrele	468, 490	Bückling	154
Amerikanischer Hummer	641	Bastardzunge	1010	Bücklingsfilet	155
Amerikanischer Maifisch	16	Bearbeiteter Fisch	279	Butt	360
Amerikanischer Ochsenfrosch	158	Bernsteinfisch	1116	Butterfisch	163
Amerikanischer Zander	1065	Beschneiden	1040		
Ammenhai	649	Bestrahlung	485	C	
Anchosen	17	Bestrahlungskonservierung	485	Carrageen	176
Anchovis	20	Bindenbrasse	1076	Chagrin	873
Angler	28	Bismarckhering	81	Chagrinroche	874
Antarktischer Krill	536.2	Blanklagerung	882	Chilenische Sardine	187
Antibiotica	30	Blankstauung	882	Chilenischer Seehecht	186
Anzahl Fische im Kilo	229	Blauer Marlin	105	Cleanplate Herring	197
Appetitsild	323	Blauer Wittling	111	Conger	224
Archenmuschel	38	Blaufisch	103	Congeraal	224
		Blauhai	771		
		Blaukrabbe	100	D	
		Blauleng	104	Damenfisch	118
		Baurücken	925	Degenfisch	376, 831
		Bauwal	110		
		Blocs (Gefroren)	95.1		

Delikatess-Herings-		Falscher Bonito	510.1,	Fliegender Fisch	362
happen	255		565	Flösselhecht	75
Delikatessild	264	Felchen	721, 1079	Flügel	1097
Delphin	274	Fettfisch	310	Flügelbutt	594
Deutscher Kaviar	180	Fetthering	444	Flughahn	363
Doggerscharbe	15	Filet	315	Flunder	360
Doppel-Filet	315	Fingerfische	1012	Flussaal	294
Dornfisch	271, 693	Finte	1055	Flussbarsch	689
Dornhai	271, 693	Finwal	318	Flusshecht	703
Dorsch	203, 206	Fischabfälle	348	Flusskrebs	241
Dorschlebermehl	207	Fischbouillon	230	Flussneunauge	548
Dorschleberöl	208	Fischbrühe	230	Forelle	1044
Dorschleberpaste	209	Fischfeinkost-		Forellenbarsch	83
Dorschlebertran	208	Erzeugnisse	264	Franzosendorsch	732
Drachenköpfe	839	Fischflocken	325	Fregattmakrele	157.1, 372
Dreibärtelige Seequappe		Fischfrikadellen	319	Frischfisch	369, 1078
	1014	Fischhaut	343	Frosch	375
Drescher	1015	Fisch in Gelee	328	Froschquappe	366
Drückerfisch	241.1, 314,	Fischklopse	322	Fuchshai	1015
	1039	Fischkloss	322	Fünfbärtelige Seequappe	
Dunkler Delphin	288	Fischkonserven	168		350
		Fischkuchen	323	Furchenwal	792
E		Fischleber	329	Futterfisch	482, 1035
Echter Bonito	907	Fischleberöl	330	Futtermittel	29
Echter Lachs	46	Fischleberpaste	331		
Echte Rotzunge	556	Fischlebertran	330	G	
Echter Rochen	751	Fischleim	327	Gabelbissen	256, 381
Echtlachssalat	807	Fischmehl	332, 1080	Gabeldorsch	366, 761,
Edelkrebs	241	Fischmehl für menschliche			1081
Eidechsenfisch	566	Ernährung	326	Gabelrollmops	380
Einfarb-Pelamide	715	Fisch ohne Gräten	120	Ogac	203
Eingedickte Fischsolubles		Fischöle	333	Ganzer Fisch	1094
	223	Fischpaste	334	Garnele	153, 220, 737,
Eishai	413	Fischpastete	335		893
Elephantfisch	298	Fischsalat	338	Garnelenschrot	135
Elfenbein	488	Fischschuppe	340	Gebackener Hering	54
Engelhai	27	Fischsilage	342	Gedärme	426
Entblutbad	146	Fischstäbchen	346	Gefleckter Fisch	579, 955
Entenwal	130	Fischsülze	320	Gefleckter Katfisch	960
Entgräteter Fisch	117	Fischsuppe	324, 344	Gefleckter Lippfisch	58
Enthäuten	906	Fischvollkonserven	168	Gefrierfisch	377, 877
Essbare Herzmuschel	215	Fischvollkonserve		Gefrietrocknung	368
Europäischer Aal	305	Naturell (in		Gefrorener Fisch	377
		eigenem Saft)	321	Gegrillter Fisch	60
F		Fischwurst	339	Geigenrochen	423
Fächerfisch	801	Fischzunge	347	Geköpfter Fisch	449
Falsche Krabbenstübchen		Fleckhai	88	Gekühlter Fisch (in Eis)	
	233.1	Fleckhering	358		188
		Fleckmakrele	577	Gelatine	388
		Fleckroche	959		

Gelbflossenthun	1108	Grönlandwal	412	Heringskönig	500
Gelbschwanz	1116	Groppe	842	Heringsmehl	459
Gelbstriemen	114	Grossaugenthun	77	Heringsöl	461
Gemeiner Delphin	216	Grossaugen-Zahnbrasse		Heringsssalat	462
Gemeiner Stör	985		549	Heringsstip	463
Gemeiner Tintenfisch		Grosse Maräne	735	Herzenstein's Flunder	928
	257	Grosser Blauhai	109	Herzmuschel	202
Gepökelter Fisch	695	Grosser Katzenhai	550	Hocken-Lagerung	157
Gepresste Pilchards	739	Grosser Sandaal	408	Hocken-Stauung	157
Geräucherte Fischwurst		Grosser Tümmler	129	Holzmakrele	468
	349	Grundeln	398	Hornhecht	383, 630
Geräucherter Fisch	912	Guanin	421	Huchen	260
Geräucherter Hering ohne		Güster	1076	Hummer	306, 567
Gräten	123			Hundshai	931, 1030
Gesalter Fisch	810	H		Hundslachs	193
Gesalzener Kabeljau	809	Haarschwanz	253		
Gestreifter Katfisch	177	Hai	876	I	
Gestreifter Knurrhahn	979	Haifisch	876	Ihlenhering	444
Gestreifter Marlin	983	Halbkonserven	868	Indische Königsmakrele	
Getrockneter Lengfisch		Halbschnabelhecht	433		866
	948	Hammerhai	439	Indische Makrele	480
Getrockneter Pilchard	308	Happen	794	Indischer Tümmler	481
Gewässerter Stockfisch		Hartgeräucherter Fisch		Industriefisch	482, 1035
	574		446	Irisches Moos	484
Gewürfeltes Fischfleisch		Hartgesalzener Fisch	450	Islandmuschel	652
	267	Hartgesalzener Hering			
Gewürzhering	947		444	J	
Glasaal	299	Hartgesalzener Hering		Japanischer Aal	493
Glasauge	37	nach Norwegi-		Japanische Sardine	494
Glasieren	396	scher Art	644	Judenfisch	498
Glatthai	916	Hartgesalzener Lachs	445		
Glattrochen	353	Hartsalzung	442	K	
Glattwal	775	Hausen	71	Kabeljau	203
Goldbarsch	758	Hausenblase	486, 575	Kabeljau ohne Gräten	119
Goldbrasse	391	Hautfrei	904	Kahlhecht	132
Goldbutt	714	Hecht	704	Kaiserbarsch	755
Goldfisch	401	Hechtbarsch	703	Kaiserfisch	164
Goldlachs	37	Hechtmuräne	880	Kaiser-Friedrich Hering	
Goldmakrele	273	Heilbutt	436		623
Goldstrieme	402	Heilbuttleberöl	437	Kaisergranat	642
Gonaden	403	Heilbuttlebertran	437	Kalbfisch	505
Gotteslachs	656	Heissgeräucherter Fisch		Kalifornische Sardine	166
Granat	153, 220		471	Kalmar	965
Granatbarsch	656.2	Hering	454	Kaltgeräucherter Fisch	
Grauer Knurrhahn	416	Hering in Gelee	456		211
Grauhai	902	Hering in saurer Sahne		Kaltgeräucherter Schell-	
Grauwal	664		457	fisch	317
Grindwale	707	Hering in Weinsosse	458		
Grönlandroche	953	Heringshai	578, 727		
		Heringshappen	455		

Kamm-Muschel	68, 742, 835	Krausenhai	373	M	
Kamschatka-Krabbe	521	Kräuterfisch	946	Magerfisch	1078
Kanadischer Zander	827	Kräuterhering	947	Maifisch	9, 11, 872, 1055
Kantjespackung	95, 858	Krebsen (Schalen)	884	Mako	581
Kaphecht	169	Krebsmehl	237	Makrele	577
Kap-Rotbarsch	491	Krebs-Suppe	238	Makrelenhai	581
Karausche	246	Krebssuppen-extrakt	239	Makrelenhecht	829
Kardinalfisch	172	Kreiselschnecke	1042	Manitol	583
Karpfen	175	Krokodilfisch	356	Manta	584
Katfisch	177, 1102	Kronsardinen	537	Maräne	721, 1079
Katzenhai	271	Kronsild	537	Marinade	4, 303, 585, 586, 1060
Kaviar	179	Kuckucksknurrhahn	760	Marlin	587
Kaviar-Ersatz	180	Kuckucks-Rochen	247	Masu-Lachs	184
Kehlen	390	Kugelfisch	740	Matjesfilet auf Nordische Art	588
Kelp	513	Kühlhaus-Lagerung	189	Matjesgesalzener Hering	588
Keta Kaviar	756	Kurzschnabel-Makrelen- hecht	671	Matjeshering	588, 589
Ketalachs	193	Kurzschwanz-Krebs	231	Meeraal	224
Kieler Sprotte	517			Meeräsche	620
Kingclip	523	L		Meerbarbe	397, 995
Kipper	527	Laberdan	540	Meerbrasse	48, 846
Kipperfilets	530	Lachs	46, 804	Meerdattel	261
Kipper ohne Gräten	121	Lachsbückling	447	Meerengel	27
Kistenware	133	Lachshering	447	Meerforelle	859
Kleinäugiger Roche	675	Lachssalat	807	Meerneunauge	852
Kleine Maräne	1058	Laichfisch	939	Meersau	473
Kleiner Katzenhai	558	Lake	145	Meerscheide	753
Kleiner Sandaal	910	Laminarin	547	Meerweise	848
Kleiner Schellfisch	183	Lammzunge	833	Menschenhai	1084
Kleiner Teufelsrochen	266	Lamprete	548	Merlan	1093
Kleiner Tümmler	730	Landsalzung	890	Miesmuschel	106, 622
Kleist	144	Langschwanz-Seehecht	466.1	Milch	606
Kliesche	258			Milchfisch	605
Klippfisch	50, 532	Languste	235	Milchnerhering	604
Knochenhecht	383	Laube	92	Milchnersosse	460
Knochenzüngler	33	Lavaret	735	Milchnertunke	460
Knurrender Gurami	404	Laxierfisch	692	Mild behandelter Fisch	602
Knurrhahn	425, 886	Leder	553	Mild geräucherter Fisch	603
Kochfischwaren	534	Leng	562	Mild gesalzener Fisch	926
Kochmarinade	534	Lengfisch	562	Mildsalzung	559
Köhler	802	Leyer-Knurrhahn	712	Mittelmeer-Leng	592
Königslachs	191	Limande	556	Mittelmeer-Sternroche	970
Königsmakrele	522, 524	Lippfisch	1103	Mittelsalzung	593
Köpfen	625, 636	Lodde	170	Mondfisch	612
Kotelett	972	Löffelstör	673		
Krabbe	153, 231, 737, 893	Lotsenfisch	706		
Krabbenfleisch	233	Luftgetrockneter Fisch	1096		
Krabbensalat	338, 536		1053		
Kragenhai	373	Lumb			
Krake	653				

Muräne 616
Muscheln (Schalen) 884

N

Nagelrochen 1011
Napfschnecke 560
Narwal 627
Navaga 1062
Neunauge 548
Neuseeländischer
Wrackbarsch 440.1
Nobben 636
Nordamerikanischer
Seehecht 898
Nordatlantischer Krill
536.1
Nordische Meerbrasse
846
Nordkaper 639
Nordpazifischer Seehecht
665
Nordseekrabbe 220
Norwegischer Schlank-
hummer 642
Norwegischer Zwergbutt
647

O

Oelpräserven 654
Ohne Haut 904
Ostseehering 59

P

Paddelfisch 673
Panzerhahn 39
Papageifisch 682
Paste von Schalen und
Weichtieren 883
Pazifische Limande 277
Pazifische Sardine 166
Pazifischer Heilbutt 666
Pazifischer Hering 667
Pazifischer Heringshai
808
Pazifischer Kabeljau 663
Pazifischer Rotbarsch 669
Pazifischer Taschenkrebs
287

Pazifischer Polardorsch 6
Peitschenrochen 976
Pelamide 44, 125, 657,
662
Perle 686
Perlessenz 687
Perlmuschel 619
Perlmutter 618
Peru-Sardelle 18
Petermann 409, 1068
Petermännchen 409, 1068
Petersfisch 500
Peto 1063
Pfahlmuschel 106
Pfeilhecht 63
Pfeilkalmar 364
Pfeilschwanz-Krebs 231
Pfeilzahn-Heilbutt 41
Pilchard 705, 822
Pilger-Muschel 68, 835
Plattfisch 354
Pliete 1076
Plötze 779
Polardorsch 719
Pollack 720
Portugiesische Auster 731
Pottwal 945
Presskuchen 738

Q

Qualle 497
Quappe 160

R

Rauhe Scharbe 15
Regenbogenforelle 748
Riemenfisch 650
Riesenhai 65
Riesen-Zackenbarsch 289
Risso's Delphin 778
Robbe 853
Rochen 751, 903
Rogen 787
Rollmops 790
Rotalge 754
Rotaugen 779
Rotbarsch 758
Rotbrassen 679

Rot Dorsch 756.1
Roter Kabeljau 756.1
Roter Kaviar 756
Roter Knurrhahn 1110
Roter Thun 102
Rotlachs 925
Rotscheer 793
Rotzunge 1101
Rundfisch 795
Russische Sardine 537
Rutte 160
Räucherfisch 912

S

Sackbrasse 228, 763.1
Sägefisch 830
Sägegarnale 218
Saibling 35, 182, 545
Salm 46
Salmring 681, 914
Salzfisch 810, 812
Salzfisch in oel 654
Salzfischwaren 814
Salzhering 291
Salzhering aus dem Fass
697
Salzhering aus Landsal-
zung 285
Salzlake 145
Salzling 815
Salzsumpfschildkröte
1009
Sandaal 817
Sandhai 820
Sandklaffmuschel 194,
927
Sandroche 821
Sandspierling 817
Sandzunge 551
Sardelle 19
Sardellenbutter 21
Sardellencreme 22
Sardellenessenz 23
Sardellenpaste 24
Sardine 705, 822
Sardinelle 392, 655, 823
Sauerlappen 826
Saurer Hering 828
Schalen 884

Scharbe	258	Seeteufel	28	Streifenbarbe	995
Scheefsnut	594	Seezunge	221, 930	Streifenbrasse	90
Scheibenbäuche	857	Segelfisch	801	Stremel	980
Scheiden Muschel	753	Seite	315	Struffbutt	360
Schellfisch	430	Seiwal	867	Stücke	794
Schellfisch-Suppe	431	Senfhering	623	Stückenfisch	984
Schillerlocken	837	Sepia	257	Stumpfmuschel	225
Schlangenaal	919	Sibirischer Huchen	260	Südamerikanische	
Schlangenmakrele	920	Silberdorsch	901	Sardine	187
Schlangenster	967	Silberlachs	210	Südlicher Glattwal	935
Schlei	1007	Sild	894	Südlicher Kaiserbarsch	
Schmetterlingsfisch	164	Silling	894		9.1
Schnapper	921	Snoek	62		
Schnepel, Schnäpel	472	Sonnenbarsch	991	T	
Scholle	714	Sonnengetrockneter Fisch		Tafeln (Gefroren)	95.1
Schottischer Matjeshering			990	Tang	862
	840	Spalten	625	Tarpon	1004
Schwamm	957	Spanische Makrele	192,	Taschenkrebs	293
Schwarzbarsch	83		668	Teppichmuschel	174, 418
Schwarzer Heilbutt	411	Speck	97	Teufelsrochen	584
Schwarzer Marlin	87	Speckfisch	941	Thun	1048
Schwarzer Zackenbarsch		Speerfisch	587, 940	Thunfisch	1048
	89	Speisekrabbe	153	Thunfisch-Salat	1049
Schweinsfisch	730	Spermöl	944	Thunfischwurst	1046
Schwertfisch	1002	Spitzschnauzen-Delphin		Thunfischwürstchen	1047
Schwertwal	519		69	Tiefkühlagerung	212
Schwimmbase	1000	Spitzschnauzenrochen		Tiefseegarnele	262, 711
Schwimmkrabbe	1001		570	Tiefseehummer	642
Seebarsch	66, 1074, 1083	Spöke	190, 746	Tiefseekrabbe	711
Seebrasse	764	Sprott	962	Tiefsee Petersfisch	656.3
Seegurke	850	Sprotte	147, 962	Tigerhai	1016
Seehase	573	Stachelhai	952	Tilapie	1018
Seehecht	432	Stachelige Herzmuschel		Tinte	483
Seeigel	861		950	Tintenfisch	653, 965
Seekuckuck	760	Steak	972	Tobiasfisch	910
Seekuh	849	Steinbutt	1050	Tobis	817, 910
Seelachs	802	Stechrochen	976	Tomcod	1026
Seelachs in Oel	865	Sterlet	985	Totenstarre	776
Seeohr	2, 659	Sternflunder	969	Tran	1034
Seepapagei	682	Sterngucker	968	Transportsalzung	533
Seepocke	61	Sternhausen	871	Trepang	850, 1037
Seequappe	783	Stierhai	159	Trimmen	1040
Seerate	190, 746	Stintdorsch	643	Trockenfisch	281, 282
Seesaibling	35	Stint	911	Trockensalzung	284, 515
Seesalzung	811	Stöcker	468	Trogmuschel	225
Seeschildkröte	1052	Stockfisch	978	Trüsche	160
Seeskorpion	842	Stör	985		
Seespinne	949	Strandkrabbe	219	U	
Seestern	967	Strandschnecke	690,	Ukelei	92
Seetang	860		1098	Unterkühlung	992

V

Vierbärtelige Seequappe	367
Venusmuschel	441, 741
Voll	777
Vollfötthering	444
Vollhering	444
Vollmehl	1095
Vorgesalzener Fisch	798

W

Wahoo	1063
Wale	1071
Walfett	1070
Walfleisch	845
Walöl	1070
Walross	1066
Walspeck	97
Waltran	1070

Warmgeräucherter

Schellfisch	913
Wasserkatze	108, 1102
Waxdick	660
Weisschnäuziger Delphin	1075
Weisseiten-Delphin	1086
Weisser Marlin	1082
Weisser Thun	8
Weissfische	175
Weisshai	1084
Weisslachs	478
Weissroche	879
Weisswal	72
Wellhornschnecke	1072
Welse	177
Winterflunder	1099
Wittling	1093
Wolfsbarsch	66
Wrackbarsch	1104
Wrackhering	444

Y

Yhle	943
Yhlenhering	444

Z

Zackenbarsch	419, 844
Zahnkarpfen	520
Zährte	1117
Zander	703
Ziegenbarsch	214
Zitterrochen	296
Zuckertange	535, 847
Zunge	221, 930
Zwergbutt	1031
Zwergdorsch	726
Zwergglattwal	702
Zwergpottwal	557
Zwerg-sepia	257
Zwergwal	607
Zwergzunge	1113

DANISH (DK)

Note: Figures in index refer to item numbers / Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A

aborre	689
afpudsning	1040
afskinding	906
agar	5
albacore	8
albueskæl	560
alginat	10
ambra	13
amerikansk østers	107
ansjos	19, 640
ansjospasta	24
antal fisk pr. kg	229
antarktiske lyskrebs	536.2
antibiotika	30
appetitsild	32
arapaima	33
auxide	372

B

barrakuda	63
bars	66, 1083
benfri filet	122
benfri røget sild	123
berggyllt	58
bestråling	485
bikir	75
Bismarck sild	81
bisque	82
bladtang	535, 847
blankesten	90.2, 846
blok frossen	95.1
blæksprutte	257, 364, 965
blæksprutte (ottearmet)	653
blåhaj	109, 159, 771, 820, 1084
blåhval	110
blåhvilling	111
blåkæft	839

blåmusling	106, 622
bonit	662
brasen	143
bredflab	28
bredpandet havkat	108
brisling	147, 962
brosme	1053
brugde	65
brunalge	151, 513
bugstribet bonit	907
bundfisk	418.1
byrkelange	104
båndet knurhane	979

C

carragenin	176
------------	-----

D

delfin	216, 274
djævlerokke	266, 584
dobbeltfilet	315
dværgkaskelot	557
dværgmalle	177
dybhavsreje	262
dybvandshummer	642, 836
dyrefoder	29
dødsstivhed	776
døgling	130

E

elektrisk rokke	296
-----------------	-----

F

fed fisk	310
femtrådet havkvabbe	350
fersk fisk	369
ferskvandskvabbe	160
filet	315
finhval	318, 792
firtrådet havkvabbe	367

fish-solubles	223
fish sticks	346
fiskeaffald	348
fiskeboller	322
fiskeensilage	342
fiskekage	323
fiskelever	329
fiskeleverolie	330
fiskeleverpostej	331
fiskelim	327
fiskemel	332, 1080
fiskeolie	333
fiskepasta	334
fiskepie	335
fiskepølse	339
fiskesalat	338
fiskeskæl	340
fiskeskind	343
fiskestearin	345
fiskesuppe	344
fisketunger	347
fisk i egen kraft	321
fisk i gele	328
fisk i terninger	267
fisk naturel	321
fjældørred	35, 182
fjæsing	409, 1068
fladfisk	354
flækket fisk	280, 955
flækket makrel	579
flækket røget sild	358
flire	1076
flodkrebs	241
flodnøje	548
flynder	360
flynderfisk	354
flyvefisk	362
flyveknurhane	363
forsaltet fisk	146
forsaltning	515
frossen fisk	377

frostalgring	212	havkvabbe	783	ising	258, 1114
frysetørring	368	havlampret	852	isning i kasser	133
frø	375	havmus	190, 746, 750	ispakket løst i lasten	157
fuldsaltet og lettørret fisk	451	havniøje	852	J	
fuldsaltet of tørret fisk	450	havrude	90	Japan-krabbe	521
fuldvirket saltfisk	1069	havtaske	28	jomfruhummer	642
G		havål	224	K	
gaffelbidder	256, 381	havørred	859	kammusling	68, 742, 835
Gaspévirket klipfisk	385	hel fisk	1094	karpe	175
gedde	704	helkonserver af fisk	168	karudse	246
gelatine	388	hellefisk	411	kaskelot	945
glansfisk	656	helleflynder	436, 666	kaviar	179
glasering	396	helleflynderleverolie	437	kaviarerstatning	180
glashvarre	594	helmel	1095	kielersprot	517
glastunge	1113	helt	735, 1079	kildeørred	150, 182
glasal	299	heltling	1058	kipper	527
glathaj	916	hestemakrel	468, 490	kipperfilet	530
glyse	726	hestereje	153, 220	kippersnacks	531
gravlaks	405	hjertermusling	202, 215,	klar til gydning	777
grindehval	707		950	klipfisk	50, 532, 809, 926
gryntefisk	420	hornfisk	383, 630	klumpfisk	612
gråhaj	1030	hovedskæring	636	knivmusling	700, 753
grå knurhane	416	hovedskåret fisk	449	knude	160
Grønlandshval	412	hovedskåret sild	252	knurhane	425, 1110
grønsaltet fisk	410	hummer	306, 567, 641	koldrøget fisk	211, 446
guanin	421	husblas	486, 575	koldrøget kullerfilet	317
guarami	404	hvalhaj	423	koldrøget laks	529
guldfisk	401	hvalkød	845	konk	1072
guldlaks	37	hvalros	1066	konksnegl	1072
guldmakrel	273	hvaltand	488	krabbe	231
gulfinnet tunfisk	1108	hvideside	1086	krabbekød	233
gydende	939	hvidhval	72	kravehaj	373
gøgerokke	874	hvidnæse	1075	krebs	241
H		hvidrokke	879	kronsardiner	537
hælt	721	hvidskæving	1086	kryddersild	947
haj	876	hvidvirket klipfisk	136	krydret fisk	946
halvkonserver	868	hvilling	430, 1093	kuffertfisk	740
hammerhaj	439	håising	15	kuller	430
har gydt	943	hårdsaltet fisk	442	kulmule	186, 432, 665,
havaborre	214, 419, 844	hårdsaltet laks	445		898, 936
havbrassen	723, 752	hårdsaltet sild	444	kulso	573
havengel	27	hårhale	253	kunstigt tørret fisk	263
havgrindehval	778	hårhvarre	1031	kutling	398
havkal	413	I		kysttobis	910
havkat	177, 1102	industrifisk (foderfisk)	482, 1035	køkkenklar fisk	279
		indvolde	426	kølelagring	189
		lrsk mos	484	kølet fisk (iset fisk)	188
				kønsorganer	403

L

Labrador-tilvirket fisk	541
læbefisk	857
læder	553
lage	145
lagesaltet fisk	695
laks	46, 804
laksekaviar	756
lampret	548
landsaltet (fisk)	890
lange	562
languster	235
letroget fisk	603
letsaltet fisk	435, 559
lille tun	510.1
limvandskoncentrat	223
lodde	170
lods-fisk	706
lubbe	720
lufttørret fisk	1096
lyskrebs	536.1
løje	92

M

majsild	11
makrel	577
makrelgedde	829
manat	849
mannitol	583
marinade	303, 586
marineret fisk	585, 1060
marlin	587, 1082
marssvin	730
matjessild	588, 589
mavedragning	390
majsild	872
menhaden	596
middelhavslange	592
molboøsters	652
mulle	397, 995
multe	620
muræne	616

N

narhval	627
nedfaldslaks	514
niøje	548
nordisk beryx	755
nordkaper	639

O

okseøjefisk	114, 402
P	
panserulk	39
papegøjefisk	682
pasteuriseret fisk	683
pasteuriseret kaviar	684
pelamide	125
perlemor	618
perlemorsessens	687
perlemusling	619
perler	686
pighaj	271, 693
pighvarre	1050
pigrokke	976
pilrokke	976
pletrokke	247
plettet havkat	960
plovjernsrokke	570
polartorsk	719
portugisisk østers	731
pressekage	738
pukkelhval	474
R	
rævehaj	1015
rejecoktail	851
regnbueørred	748
reje	711, 737, 893
renset fisk	427
rimte	476
ringhaj	88
rogn	606, 787
rokke	751, 903
rollmops	790
roskildereje	218
rund fisk	795
rundsaltet fisk	813
rut	61
rygstribet pelamide	44
rødalge	286, 754
rød blankesten	679
rødfisk	669, 758
rødhaj	271
rødspætte	714
rødtunge	556
røget fisk	912
røget kullerfilet	317

S

sæl	853
St. Petersfisk	500
saltet	282
saltet fisk	695, 810
saltfisk	809, 812
saltsild	697
sandart	703
sandhest	153, 220
sandmusling	194, 927
sandrokke	821
sandtunge	551
sardin	166, 705, 822
savfisk	830
savrokke	830
sej	802
sejhval	867
sejlfisk	801
seks-gællert haj	902
sennepssild	623
side	315
sild	59, 454, 667, 894
sildehaj	578, 581, 727
sildemel	459
sildeolie	461
sildesalat	462
sild i gele	456
skade	353, 751
skægbrosmer	432, 761, 1081
skælbrosme	366
skærsing	1101
skætorsk	732
skaldyrpasta	883
skalle	779, 884
skestør	673
skildpadde	1009, 1052
skrubbe	360
slangestjerner	967
slæthvale	775
slæthvarre	144
slette	258
slosild	646
smelt	911
småhvarre	647
småøjet rokke	675
småpletlet rødhaj	558
småtorsk	206
snæbel	472

snapper	921	syrenet fisk	4	tværstribet knurhane	760
soltørret fisk	990	syrenet sildefilet	826	tørret fisk	281, 282
sortmund	111	søagurk	850	tørsaltet fisk	284
sortvels	366	sølaks	865		
spækhugger	519	sølvorsk	901	U	
spærling	643	sømrøkke	1011	udbent fisk	117
spansk makrel	192, 668	søpindsvin	861	udbenet klipfisk	119
spermacetolie	944	søpølse	850	udbenet saltfisk	119
spiseligt fiskemel	326	søsaltet fisk	811	uden skind	904
spydfisk	940, 983, 1082	søsaltet sild	291	ulke	842
stærktrøget	446	søstjerne	967	urenset fisk	1094
stalling	407	søtunge	221	ustribet pelamide	715
stamslid	11, 872, 1055	søøre	2, 659	uvak	203, 719
stavsild	1055				
stegt fisk	371	T		V	
stegt fisk i marinade	140	tang	860, 862	valer	1071
stegt sild i marinade	141	tangmel	863	varmrøget fisk	471
stenbider	573	tarpon	1004	varmrøget kuller	913
sterlet	985	taskekrabbe	293	vinger	1097
stokfisk	978	thunnin	565	virket klipfisk	926
storplettet rokke	959	tigerhaj	1016	vragfisk	1104
storplettet rødhaj	550	tobis	817	vågehval	607
strandkrabbe	219	tobiskonge	408		
strandsnegl	690, 1098	toppimusling	174		
stribefisk	42, 900	torsk	203	A	
strømpebåndsfisk	376,	torskelevermel	207	ål	294, 305
	831	torskeleverolie	208	ål i gele	496
strømsild	37	torskeleverpostej	209		
stør	985	torskeleverpasta	209	Ø	
suder	1007	trepang	1037	øresvin	129
sukkersaltet fisk	988	tretrådet havkvabbe	1014	ørnefisk	244, 283, 591
sværdfisk	1002	troidkrabbe	949	ørnerokke	292
svamp	957	tun	1048	ørred	1044
svømmeblære	1000	tunfisk	102, 1048	østers	217, 629, 661
svømmekrabbe	1001	tunge	221, 930		
syresaltet	1060	tungehvare	833		

SPANISH/ESPAGNOL (E)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A

abadejo	720
abadejo de Alasca	6
abichón	900
aceite de arenque	461
aceite de ballena	1070
aceite de hígado de bacalao	208
aceite de hígado de halibut	437
aceite de hígado de pescado	330
aceite de pescado	333, 1034
agar	5
aguacioso	910
aguja	383, 630
aguja de costa	1082
alacha	392, 823
albacora	8
albondigas de pescado	322
alburno	118
alga	860
alga marina	414, 862
alga parda	151, 513, 535
alga roja	286, 754
alginato	10
aligote	48
alitán	550
almacenamiento frigorífico	212
almeja	174, 194
almeja de río	927
almeja fina	418
almeja Margarita	174
alosa	872
ambar gris	13
anchoa	19
anchoa del Pacífico	640
angelote	27

anguila	294, 305, 493
anguila americana	14
anguilas en gelatina	496
angula	299
anjova	103
antibióticos	30
aguila de mar	292
araña	409, 1068
arapaima	33
arbitán	592
arca de Noé	38
arenque	454, 894
arenque ahumado y sin espinas	123
arenque a la gelatina	456
arenque a la mostaza	623
arenque cocido	54
arenque de lago	543
arenque del Báltico	59
arenque del Pacífico	667
arenque descabezado en salmuera	252
arenque en salmuera con especias	947
arenque en salsa a la crema	457
arenque en salsa de vino	458
arenque entero fuertemente salado y ahumado	762
arenque entero y salado	975
arenque escabechado	697, 932
arenque pequeño	1106
arenque rojo	678
arenque salado	291
arenque salado a bordo	858

arenque seco salado	285
arenque fuertemente salado y med. ahumado	896
arenque sin espinas	121
arete	760
atún	1048
atún (rojo)	102
atún blanco	8

B

bacaladilla	111
bacaladito	206
bacalao	50, 203
bacalao del Pacífico	663
bacalao de Nueva Zelanda	756.1
bacalao fuertemente salado	541
bacalao salado amarillo	12
bacalao salado y seco sin la piel	905
bacalao sin espinas	119
bacoreta	565
bacoreta oriental	510.1
ballena azul	110
ballena blanca	72
ballena boba	867
ballena de aleta	318
ballena de risso	778
ballena hocico de botella	130
ballena jorobada	474
ballena nudosa	474
ballena pequeña	607
ballena	775, 1071
barracuda	63
barrilete	907
bejel	1110
bellota de mar	61
berberecho	202, 215

berberecho espinoso	950
bermejuela	779
besugo americano	9.1
bígaro	690, 1098
bloques congelados	95.1
bocino	1072
boga	114
bogarrabella	90.2
bogavante	306, 567
bogavante americano	641
bonito	44, 125
bonito chileno	662
bonito pacífico	657
boquerón	19
borracho	416
brea	679
briquetas de bacalao	205
brosmio	1053
brótola de fango	366
brótola de roca	366
buey	293
burro	420

C

caballa	242, 577, 1038
caballa salada	127
cabete	507
cabezuda	42
cabracho	839
cabrilla	214
cachalote	945
cacho	476
cachucho	549
cachuelo	476
cailón	727
calamar	965
calandino	779
calderón	707
camarón	218, 241, 262, 737, 893
cañabota	902
cangrejo	231
cangrejo azul	100
cangrejo de mar	219
cangrejo de río	241
cangrejo dungeness	287
cangrejo ruso	521
caparazones	884
capelan	170

capiton	620
caracol gris	1032
caramel	692
caramujo	1032
carbonero	802
carita	522, 524
carne de atún en conserva	1029
carne con carne	173
carocho	90.1, 853.1
carpa	175
carpin	246
carragahen	176, 484
carragahenina	176
carrilleras de bacalao	204
castañeta	723, 752
caviar	179
caviar de salmón	756
caviar escabechado	696
caviar pasteurizado	684
cazón	1030
cebo de huevos de salmón	806
centolla	949
cerdo marino	473
cigala	642
cohombro de mar	850
cola de pescado	327, 486, 575
conchas	884
congrío	224
conservación en cajas	133
coquina	225
coral	226
corbina	224, 283, 503, 591, 1067
coregono	1079
crema de anchoas	21
criadillas	606
criodesección	368
croque	202, 215
cuero	553
culebra	919

CH

chanquete	637
cherná	419, 440.1, 1104
cherne	419, 844

chicharro	468
chopa	90
chopo	257
chucho	292
chucla	692

D

dátil de mar	261
delfín	216, 274
descargamento	265
despellejar	906
desperdicios de pescado	348
desollar	906
doncella	251
dorado	273, 391
durante la puesta	939

E

eglefino	430
eglefino ahumado	317
eglefino ahumado en caliente	913
embutido de pescado	339
ensalada de arenques	462
ensalada de atún	1049
ensalada de cangrejo	536
ensalada de salmón	807
eperlano	911
erizo de mar	861
escabeche	4, 303, 585, 586
escabeche frito	141
escacho	760
escamas de pescado	340
escolar	920
escorpión	409, 1068
esencia de anchoas	23
esencia de perla	687
espadarte	519
espadilla	376
espadín	147, 517, 962
espadines o arenques anchoados	20
espárido	846
esperma de ballena	944
espetón	63
esponja	957

estearina de pescado	345
estornino	192, 668
estrella de mar	967
esturión	71, 985
extracto de almejas	196
extracto de sopa de langosta	239

F

falso lenguado	1101
faneca	732
faneca noruega	643
faneca plateada	802
filete	315
filete de bacalao salado sin espinas	122
filetes anchoados de espadin	32
filetes de arenque ahumado	530
filetes de salmón con sal	405
filetes enrollados	790
fletán	436
foca	298, 853
focena	730
fumados	308

G

gallineta nórdica	758
gallo	594
galludo	271, 693
galupe	620
gamba	218
gamba rosada	711
garneo	712
gata	271, 550
gato	746
gato marino	558
gelatina	388
glaseado	396
globito	257
góbido	398
golayo	88
golleta	1010
gonadas	403
guanina	421
guitarra	423

H

halibut	436
halibut del Pacífico	666
harina de algas	863
harina de arenque	459
harina de hígado de bacalao	207
harina de langosta	237
harina de pescado	332, 1080, 1095
harina de pescado para el consumo humano	326
hígado de pescado	329
hipoglosa	436
hipogloso negro	411
huevas	787

I

ictiocola	316
irradiación	485

J

japuta	723, 752
jaquetón	1084
jibia	257
joven salmón	914
jurel	468

K

kipper	527
krill	536.1
krill antártico	536.2

L

lacha	596
lagarto	566
lamia	159
lamprea de mar	852
lamprea de río	548
lampuga	273
langosta	235
langostino	737, 1085
lanzón	817

lapa	560
lenguado	221, 930
lengua lisa	556
lenguas de pescado	347
limanda	258
limanda nórdica	258
lisa	620
listado	907
lobo	108, 177, 1102
locha	761, 1081
longeirón	753
lota	1014
lubina	66
lubrigante	567
lucio	704
lura	965

LL

lliseria	594
lluerna	886

M

machuelo	576
madreperla	619
maganto	642
manitol	583
manta	266, 584
maragota	58
marfil	488
marlin	587, 940
marrajo	578, 581, 727
maruca	562
mejillón	106, 622
melva	157.1, 372
mendo	1101
mendo limón	556, 1099
menhaden	596
merlán	1093
merluza	186, 432
merluza argentina	936
merluza atlántica	898
merluza azul	466.1
merluza del cabo	169
merluza norteamericana	898
merluza pacífica norteamericana	665

merluza sudamericana	936
mero	289, 419, 844
mielga	271, 693
migas (de tunidos)	600
mitad de pescado	315
mojama	610
mollareta	350, 783, 1014
mollera	726
mollera moranella	773.1
morena	616
morsa	1066
muergo	753
mujol	620
musola	916

N

nácar	618
narval	627
navaja	753
nécora	1001
número de peces por kilo	229

O

orca	2, 519
oreja de mar	659
ostión	661, 731
ostra	661
ostra inglesa	629
ostra (plana)	217
ostra portuguesa	731
ostra virginiana	107

P

pajel	679
palero	802
palometa	724
palometa negra	723, 752
pampano	163, 723
paparda	829
pardilla	779
pargo	763.1, 228
pasta de anchoas	22
pasta de arenque ahumado	94

pasta de hígado de bacalao	209
pasta de hígado de pescado	331
pasta de mariscos	883
pasta de pescado	334
pasta de pescado fermentado	312
pasta fermentada de anchoas	24
pastel de pescado	323, 335
pastelillos de cangrejo	232
pastinaca	976
patagónico	781
patas de cangrejo	233.1
patudo	77
peces de fondo	418.1
pejerrey	37, 42, 900
peludilla	833
pepitona	38
pequeña caballa	499
pequeño eglefino	183
perca	689
percebe	61
peregrino	65
perla	686
perlón	416
perro del norte	177
pescado abierto	280, 955
pescado ahumado	912
pescado ahumado en caliente	471
pescado ahumado en frío	211, 446
pescado asado	60
pescado congelado	377, 877
pescado descabezado	449
pescado de sección circular	795
pescado deshidratado	263
pescado desollado	904
pescado en conserva	168
pescado en gelatina	328
pescado "ensilado"	342
pescado entero	1094
pescado entero salado	813
pescado en verde	410
pescado en vinagre	1060

pescado escabechado en caliente	470
pescado eviscerado	427
pescado fresco	369
pescado frito	371
pescado graso	310
pescado ligeramente ahumado	603
pescado magro	1078
pescado mezclado con sal seca	798
pescado pasteurizado	683
pescado refrigerado	188
pescado salado	284, 812
pescado salado y seco	282
pescado salazonado	810
pescado secado	281
pescado secado al sol	990
pescado secado a pleno aire	1096
pescado semi-salado	435, 593
pescado sin espinas	120
pescado sobresalado	450
pez ballesta	241.1, 314, 1039
pez cinto	831
pez de plata	37
pez de San Pedro	500
pez espada	1002
pez espátula	673
pez lagarto	1004
pez luna	612
pez martillo	439
pez mular	129
pez piloto	706
pez plano	354
pez sable	253
pez sierra	830
pez tachuela	952
pez toro	820
pez volador	362
pez zorro	1015
picón	570
pieles de pescado	343
pilchard	822
pilchard california	166
pilchard chilena	187
pinchagua	9

[illegible]

FINNISH/FINLANDAIS (FI)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A		boniitti	907	halkaistu kala	579
aaltorausku	1056			halkaistu kala, kiinni-	
abaloni	2, 659	C		pyrstöstä	793
agar	5	chilensarda	662	hammasahven	846
ahava kala	1096	D		happo-tai fermentiionilla	
airokala	650	delfiini	216, 274	säilötty kala	
airolevä	513, 535, 847	dolfiini	273	rehulaatu	342
alginaatti	10	dugongi	849	harjus	407
ambra	13			harmaahai	1030
amerikanankerias	14	E		harmaanieriä	545
amerikanbassi	1083	eläintenrehu	29	harmaasilli	9
amerikanhummeri	641	esisuolattu kala	798	harmaaturska	643
amerikankantasilli	16	etelänmustavalas	935	harmaavalas	664
amerikankuore	911			hauki	703
amerikanmuikku	543	F		haukiankerias	880
amerikanosteri	107	fermentoitu kalakastike	313	helmi	686
amia	132	fermentoitu kalatahna	312	helmiesanssi	687
anjoviskreemi	22	fermentoitu katkara-		helmiäinen	618
anjovisneste	23	putahna	1036	herkkukalasäilyke	264
anjovissäilyke	20	filee	315	hevossimpukka	622
anjovistahna	24	friteerattu kala	371	hietahai	820
anjovisvoi	21			hietakampela	258
ankerias	294, 305	G		hietakatkrapu	153, 220
ankeriasta geleessä	496	gelatiini	388	hietakuha	827
antarktinen krilli	536.2	glaseeraus	396	hietarausku	821
antibiootti	30	graavisuolattu lohi	405	hietasimpukka	194, 927
arapaima	33	grillikala	60	hietätähistäjä	818
argentiinankummeliturska	936	grindvalas	707	hohtolimapuu	9.1
		grönlanninpallas	411	holkeri	413
atlantinpartahai	649	grönlanninturska	203	homogenoitu kalatiiviste	467
auksidi	372	grönlanninvalas	412	hopeahuotrakala	376
aurinkoahven	991	guaniini	421	hopeakala	542
aurinkokuivattu kala	990	gurami	404	hopeakummeliturska	898
australiansardiini	699			hopeakuore	37
		H		hopeakylki	42, 900
B		haarniskapuu	111.2	hopealohi	210
balao	433	haarukkapala	381	hopeaturska	901
barrakuda	63	haarukkapalasilli	256	hummeli	306
bassi	83	hai	271, 876	hummeri	567
beluga	71	hainnahka shagriini	873	huotrakala	253, 831
boga	114, 402				

kovasuolattu ja kuivattu		kylmäsavustettu sillifilee		luuhauki	383
kala	442		530	lyyraturska	720
kovasuolattu kala	450	kylmäsavustettuja sillifilee-		lämminsavustettu kala	471
kovasuolattu kala ilman		snakseja	531	lämminsavustettu koljafilee	913
kuivausta	451	kylmävarasto	189, 212	lätäsimppu	356
kovasuolattu kaviaari	696	kynsirausku	970		
kovasuolattu lohi	445	kynttiläkuore	304	M	
kovasuolattu norjalainen		kyttyrälohi	710	made	160
isosilli	646	käkirausku	874	maiti	606
kovasuolattu norjalainen		kärppähai	916	maitisilli	604
kesäsilli	644	kääpiökaskelotti	557	maitokala	605
kovasuolattu silli	444	käärmeankerias	919	maitovalas	72
krilli	536.1	käärmemakrilli	62, 920	makrilli	577
kruunusardiini	537	käärmetähti	967	makrillihai	581
kuiva-tai laukkasvolattu				makrillihauki	829
kala	810	L		maljakotilo	560
kuivasuolattu kala	284	labradorinsuolaus	541	mannitoli	583
kuivasuolattu silli	285	lahna	143	marinadi	303, 586
kuivasuolaus pinoihin	515	lahtivalas	607	marinoitu kala	4, 585,
kuivattu kala	281	laminariina	547		1060
kuivattu molva	948	lampikuore	725	marinoitu silakkarulla	380
kuivattu sardiini	308	langusti	235	marinoitu silli	996
kuivattu suolattu turska	50	langustijauho	237	marinoitu sillifileerulla	790
kultakala	401	langustikeiton liemi	239	marinoitu, perattu silli	828
kultakuore	37	langustikeitto	238	marinoituja perhos-	
kultaotsa-ahven	391	langustitahna	236	sillifileitä	826
kultasardiini	392, 823	lapasampi	673	marliini	587, 940
kummeliturska	432	lasiankerias	299	marmorirausku	247
kuningaslohi	191	lasikampela	594	marri	1036
kuningasmakrilli	522, 524	laskulohi	514	masulohi	184
kuningasrapu	521	laukkasuolattu kala	146,	matjessilli	589
kuolinjäykkyys	776		810	matjessuolattu silli	588
kuore	911	laukkasuolattu savustettu		mattosimpukka	174, 418
kuoret	884	silli	134	maustesilli	947
kurnusimppu	425	lestikala	415.2	maustesuolattu päätön silli	252
kuta	62	leväkakku	552		
kutenut kala	943	leväkatkarapu	218	maustesuolattu silli	946
kutenut lohi	514	liejukampela	15	maustettu kalaliemi	230
kutevat hammaskarpit	520	liemikilpikonna	1052	menhaden	596
kutukala	777, 939	liemisimpukka	225	merellä jäitetty kala	133,
kutukypsä kala	777	liitokala	362		157
kuumamarinoitu kala	470	limakala	857	merellä suolattu kala	811
kuutiotua kalaa	267	limapää	755	merellä suolattu silli	291
kyhmykurnusimppu	416	lipeäkala	574	merellä tynnyrisuolattu silli	858
kylmäsavustettu kala	211	litorinakotilo	690, 1098		
kylmäsavustettu koljafilee		lohenmäti	756	meriahven	419, 844
	317	lohi	46, 804	meriankerias	224
kylmäsavustettu lohi	529	lohisalaatti	807	meriantura	221, 930
kylmäsavustettu silli	527	louhikala	409, 1068	meribassi	66
		luotsikala	706		

merieläinöljy	1034	navaga	1062	pieni turska	206
merienkeli	27	neliviiksimade	367	pietarinkala	500
merikissa	177, 1102	nelma	478	piikkihai	271, 693
merikorva	2, 659	nieriä	35, 182	piikkikampela	1050
merikrotti	28	niilinhauki	75	piikkikurnusimppu	712
merilahna	723, 752	noanarkki	38	piikkimakrilli	468, 490, 1116
merilevä	862	nokkakala	383, 630	piikkimonni	177
merileväjauhe	863	nokkavalas	69, 130	piikkisydänsimpukka	950
merimakkara	850, 1037	norsunluu	488	pikajäähdytys	992
merimonni	848	nuori silli	589	pikkukampela	647
merinahkiainen	852	nävertäjäsimpukka	700	pikkukielikampela	1113
merirokko	61			pikkukolja	183
meriruutana	90	O		pikkumakrilli	499
merisiili	861	ohuthuulikeltti	620	pikkunahkiainen	548
meritaimen	859, 1044	okahai	952	pikkupääkampela	556
meritursas	653	okakala	201	pikkusilli	1106
meritähti	967	okarausku	1011	pikkuturska	726
miekkakala	1002	osteri	217, 629, 661	pikkutuulenkala	910
miekkavalas	519			piikkupagelli	110, 846
mintai	6	P		piikkurausku	96
molukkirapu	231	pagelli	48	piikkusilli	11
molva	562	paholaisrausku	584	pinottu suolakala	1069
muikku	1058	paistinmarinoitu kala	140	pistepunahai	558
mullo	397	paistinmarinoitu silli	141	pisterausku	959
mureena	616	paistovalmis kala	279	pohjankatkarapu	262
murisija	420	pakastekala	377	pompano	724
mursu	1066	pakkaskuivaus	368	portugalinosteri	731
mursun hampaat	488	paksuhuulikeltti	620	provenssilainen kalakeitto	
mustaeväkampela	1101	palettirausku	675		131
mustahauki	704	pallas	354	pullonokkadelfiini	129
mustakitaturska	733	pallokala	740	pullonokkarausku	1087
mustamarliini	87	panssarikurnusimppu	39	puna-ahven	758
mustapilkkahai	91	papukaijakala	682	punahai	271
mustaselkäkampela	1099	pargo	228	punahammasahven	764
mustaturska	366	partaniikka	251	punainen kaviaari	756
mustavalas	639	partaturska	732	punakampela	714
mustekala	257	pastelliahven	214	punakurkkulohi	1044
mustekalen muste	483	pastöroitu kaviaarisäilyke		punakurnusimppu	760
mäti	787		684	punalevä	286, 754
möhkäkala	612	pastöroitu kalasäilyke	683	punalohi	925
		pasuri	1076	punapagelli	679
N		perattu kala	427	punasimppu	758
nahanpoisto	906	perhokala	164	puolinokkakalat	433
nahaton kala tai filee	904	perhosfilee	315	puolisäilyke	868
nahaton turska	905	perhossimppu	363	puristekakku	738
nahka	553	perunkummeliturska	186	purjekala	801
nahkiainen	548	perunsardelli	18	purjemarliini	105
naiskala	118	perunsardiini	187	puronieriä	150
napsija	921	pesusieni	957	putkilevä	414
		pieni kolja	864	pyöreä kala	795, 1094

pyöreä tynnyrisuolattu silli		sardiini	705, 822	sinikala	103
	975	sargassolevä	469	sinimerikissa	108
pyöreästä kalasta		sarvalas	627	sinisimpukka	106, 622
valmistettu		savirausku	266	sinitaskurapu	100
kalajauho	1095	saviruukkuun paistin-		sinitonnikala	572
pyöriäinen	730	marinoitu		sinivalas	110
pään poisto	636	kalanpala	178	sisiliskokala	566
päätön kala	449	savusilakka	154, 155	sisälmykset	426
R		savusillitahna	94	sitruunahai	555
raakaa, siivutettua kalaa		savustettu kala	912	skorpionikala	839
	825	savustettu kalamakkara		skottisuolattu silli	840
raitamakrilli	1063		349	smoltti	914
raitameriahven	498	savustettu rasvasilli	93	sokerisuolattu kala	988
rantakotilo	690, 1098	savustettu tonnikalamak-		sterletti	985
rantamade	1014	kara	1046	sukupuolielimet	403
rantataskurapu	219	scampi	836	sulkaimukarppi	745
rapu	241	seiti	802	suolalaukka	145
rapukeitto	240	seitisivuja öljyssä	865	suolaliuos	145
raputahna	883	seitivalas	867	suolalohi	698
rasvainen kala	310	selvike uimarakosta	486	suolasilli	697
rasvakala	573	selvike, kalannahasta	316	suolattu kuivattu kala	282
rausku	751, 903	sienieläin	957	suolattu kuivattu kalanmäti	
ravut	241	siika	472, 721, 735, 1079		128
rehukala	1035	siipi, kampelakalan		suolattu makrilli	127
rengashai	88	osa	1097	suolattu pyöreä kala	813
rihmaevä	1012	siipi, rauskun osa	1097	suolattu silli	95
ruijanpallas	436	silakka	59	suolattu turska	809
ruijanpallasmaaksaöljy	437	sileät valaat	775	suolattu turskakala	812
rumpukala	244, 283	silli	154, 454, 895	suolaus maalla	890
ruodoton kala	117	silli haarukkapaloina	455	suolausta varten halkaistu	
ruodoton kylmäsavustettu		sillifilee	155	kala	280
silli	121	sillihai	578, 727	suolen poisto	636
ruodoton savustettu		sillijauho, rehulaatu	459	suomukampela	833
silli	123	sillikuningas	190, 746	suomuturska	366, 761
ruodoton suolattu kuivattu		sillinmaitikastike	460	suurisilmä	76
turskafilee	122	sillisalaatti	462	suutari	1007
ruostekampela	1114	sillivalas	318, 792	suutarin lohi	81
ruskolevä	151	silliä geleessä	456	sydänsimpukka	202, 215
ruutana	246	silliä smetanakastikkeessa	457	sähkörausku	296
ryhävalas	474	silliä viinikastikkeessa	458	säppikala	1039
S		silliöljy	461	särki	779
saharausku	830	silokampela	144	säteilysäilöntä	485
saira	671	silorausku	353	säyne	476
salakka	92	silosimppu	800	T	
sammakko	375	simppu	842	taimen	859, 1044
sampi	985	simpukan keitinliemi	196	taivaantähystäjä	968
sarda	44, 125	simpukkatahna	883	tarponi	1004
sardelli	19	sinappisilli	623	taskurapu	231
		sinihai	109	taskurapupihvi	232

taskuravunliha	233	tähtirausku	970	valkosampi	985
teollisuuskala, rehulaatu	482	tähtisampi	871	valkosilmäkuha	1065
teräspääkirjolohi	748	täpläpunahai	550	valkotonnikala	8
tiikerihai	1016	täplärausku	1100	valkoturska	1093
tiilikala	1019	täpläsilli	1055	vannasrausku	570
tilapia	1018	täysin ruodoton kala	120	vasarahai	439
tokko	398	täysin ruodoton turska	119	veitsisimpukka	753
tonnikala	102, 1048	töyhtökurnusimppu	886	veltto	1067
tonnikalamakkara	1047			venäjäsampi	660
tonnikalasalaatti	1049	U		vienansilli	667
tonnikalasäilyke öljyssä	1029	uimarakko	1000	viherhuulikala	58
torvikotilo	1072	uppopaistettu kala	371	vihermureena	616
traani	1034	uudelleen pakattu silli	770	vihersampi	985
tummameriahven	289	uunisilli	54	vihersimppu	415
tunniina	565	V		viiksimade	783
tuore kala	369	vaelluspoikanen	914	viilakala	314
turska	203	vaellussiika	735	viisiviiksimade	350
turskan pääliha	204	valaanlihapihvi	845	villakuore	170
turskanmaksajauho	207	valaanrasva	97	vimpa	1117
turskanmaksatahna	209	valaat	1071	voikala	163, 448, 723
turskanmaksaöljy	208	valaiden hampaat	488	voileipäsilli	32
turskasiivuja öljyssä	865	valasöljy	1070	voimakkaasti savustettu	
tuulenkala	817	valekarettikilpikonna	1052	kala	446
tylppäpyrstömolva	104	valkobassi	1074	vähärasvainen kala	1078
tynnyrisuolattu kala	695	valkohai	1084	Ä	
tyynenmerenpallas	436, 666	valkoimukarppi	987	äyriäskeitto	82
tyynenmerenturska	663	valkokuonodelfiini	1075	äyriäissalaatti	851
tähtikampela	969	valkokuvedelfiini	1086		
		valkopiikkahai	1091		
		valkorausku	879		

GREEK/GREC (GR)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A		bakaliáros	50, 186, 203, 430, 432, 665, 720, 732, 802, 936, 1093	elephantostoun	488
achinós	861			endósthia	426
achiváda	174, 194			eufauseudi	536.1
achiváda chromasistí	659	bálas	549	F	
achiváda-ostraka	927	barbouíni	397, 995	falaena	318
aeexieameni	285	benthopelagica	418.1	fegarópsaro	612
aeexieaméno	284	bouroú	1072	fidi	919
aetós	292	C		filéto	315
afti-thálassis	2	calognóni	38	fríssa	11, 872, 1055
agar-agar	5	carcharias	1016	fríssa trichiós	392, 823
ahiváda	441, 741	chávaro	174, 418	G	
aleposkylos	1015	chaviári	179	gadina	1117
aletisméni orega	285	chaviári pasteurioméno	684	gádos	203
aletisméno psari	284			gádos sp.	430
algin	10	cheisopsaro	401	gaïdourópsaro	350, 783, 1014
alidóna	653	chéli	294, 305, 493	galazia phalaena	792
alípasti	739	chelidonópsaro	362, 363	galázios kávous	100
alípasto en elaío	654	chelóni thalassía	1052	galéos	88, 916
alípasto psári	810, 812	chematída	360	galéos drossítis	1030
almí	145	chilóu (papagállos)	58, 1103	garída	153, 218, 220, 262, 737, 893
aminodýtes	408	chomatída	258, 1099, 1114	garída kókkini	711
ammodýtis	817	christópsaro	500	gáros	384, 385
angelos	27	ciprinodonti	520	gatopsoro	177
antivioticá	30	cténi	68, 835	gátos	190, 550, 558, 746
antjougópasta	312, 334	D		gávros	19
antjúga	19	daktíli	261	glassarísma	396
apenteroméni ihthís	390, 427	delphini	216, 274	glínia	1007
apexiraméno alatisméno		dérma	553	glóssa	221, 551, 594, 833, 930, 1010, 1113
psári	282	dérmata ixthíos	343	glossáki-chomatída	15, 714
aporrímata psariou	348	diavalos	584	glossoïdi	354
arnóglossa	833	drákena	409, 1068	gofári	103, 706
astakós	235, 306, 567, 641	E		gópa	114
asterias	967	elafrea alatismeno psaei	593	gonades	403
atherína	42, 900	elafrea kaenisto psaei	603		
avgotáracho	128				
avgó tónnou	1046				
B					
bacaliaráki sýko	726				

gourlomáta	111
gourlomátis	37, 901
gourounópsaro	241.1, 314, 473, 1039
govii	399
govil	398
goviodáki aphía	637
guanini	421

H

haliótis	2, 659
hános	844
haviári	180
helidóna	292
hímera	190, 746
hippóglossa	436
holothoúria-agouría tis thalássis	850

I

ichthyálevro appo régges	459
ichthyálevron	332, 1080
ichthyélaia	333
ihthiókolla	468
ihthis en almi	146
ílios	253
par ihthíos	329

K

kalamári	965
kalkáni	1050
kapóni	39, 416, 425, 507, 712, 760, 886, 979, 1110
karavída	241, 642
karcharías	109, 727
kardión	950
karharías	578, 581, 902
karvoúni	510.1, 565
katepsigméni ihthis	377
kávouras	219, 231
kavouromána	949, 952
kavourosalata	536
kedróni	693

kelýphi ostrákou	884
képhalos	620
keratás	39
kidónia	202
kocáli	490
kohíli	225
kokálas	693
kokalli	242
kokinópsaro	669
kókkino chaviári (brique)	756

kókkino phýki	754
kokkinópsaro	921
kokkinos solomos	925
kolauózos	706
koliós	192, 668
kinsérva ihthíos	168
kopáni-kopanaki	157.1, 372
korégonos	472, 721, 735, 1058, 1079
koutsomouúra	397
kránios	244, 283
kromídi tsibouúki	172
kydóni	215
kynygós	273
kyprínos	175

L

ladi apo régges	459
lakérda	544
laminária	513, 535, 547, 847
lamprena	548
lavráki	66
lépia psariou	340
léstia	143, 723, 752
léstika	752
lethríni pelagisio	90.2
leukískos-tsiróni	476
liokaftá	990
liokafto	1096
lithóphagos	261
lithríni	679
loutsáki	817
loutsos	63
lýchnos	968
lýra	27

M

magiátiko	1116
margaritári	686
margaritofóro stridi	619
márgaron	618
marída	692
marináta	4, 1060
mavromáta	1117
mayáticos aetós	591
meláni	483
merida psariou	336
mertzáni	228, 763.1
methýstra	950
mocuna	71
moudiástra	296
mougri (dægros)	224
mouroúna	592, 985
mourounélaion	208, 330
mousmouli	48
mýdi	106, 622

N

nárki	296
nearos solomos	914
niktiki kistis	1000
no pí ihthis	369

O

octapódi	653
orka	519
óstrea (strídia)	661

P

palamída	44, 125, 907
palamída monóchromi	715
pagoma sto skaphso	157
papáina	962
pástas anchoúia	24
paterítsa	439
pérca chani	689
péstropha	748, 1044
péstropha thalássis	859
petáli	280, 315, 955
petallída	560
petaloúda	246
petrómyzon	852
phágri	228, 763.1, 846

phálaena	110, 607, 775, 867, 1071	saláhi-trygéna	976	synagrída	846
phalaena tis antarktikís	935	salamóura	145		
phalaenélaion	1070	salata salomon	807	T	
phéta psári	972	sálpa-sárpa	402	taramá	1003
phocia	853	sardélla	147, 166, 187, 705, 822	taramás-avgó	606, 787
phókia	730	sardélla tou varelliou	739	téftis	965
phýcos phýcia	151	sardellomána	11, 872	teliosan rinotokia	943
phýkia	862	sargós	1076	teratos	584
pissi	144	savrídi	468	thalassino gatopsaro	848
pontikós	366	scáres	682	tilapia	1018
pontinki	562	scarmós	566	thrápsalo	364
prionópsaro	830	scórpaena	839	tónnos	77, 102, 1048
prosigati	111.1	scoumbri	577	tónnos consérva	1029
psari aképhalo	449	sebastós-kokkinópsara	758	tónnos macrýpteros	8, 1108
psári elafra alatisméno	435	see ootokia	939	toúrna	704
psári hydrálato	410	seláchi	751, 903, 959	trigóna	976
psári kapnistó	446, 471, 912	seláhia	771	tróchos	1032
psári me lipos	310	seláhi kephalóptero	266	tróchos óstracon	1042
psári pagoméno	188	seláhi-vathí	353	tono salata	1049
psári pasto se vareli	695	siderokávouras	1001	tsimplaki	111.1
psári psito	60	síko	663	tsipóura	391, 764
psári tiganitó	371	sinagrída	921	tsiróni	779
psári xeró alatisméno	442, 450	skathári	90	tsironísirko	92
psarócolla	327	skylláki	550, 558		
psaróglosses	347	skylópsaro	65, 271, 550, 558, 578, 693, 727, 820, 1015	V	
psarósalata	338	skylópsaro-karcharias	876	vassilikós kávouras	521
psarósoupa	344	skylópsaro sbríllios	1084	vátos	1011
psigia	212	smérna	616	vátrahi	375
pterigia	1097	solínas	700, 753	vatrochópsaro	28
R		solomós	46, 184, 191, 193, 710, 804	vióli	27
raia	247, 874, 1011, 1056	solomós coho	210	vláchos	440.1, 1104
régha	454	soupa ne astako	238		
reges kaenistés	447	soupiá	257	X	
réges partés	444	soupítsa	257	xános	214
rína	27, 423	sparídi	846	xiphías	1002
rómbos-písci	1050	spathópsaro	253	xiralátos bakaliáros	809
rómvos	144	spathópsaro ilios	376		
rophós	289, 419	spóngos	957	Z	
S		stidóna	61	zagéta	833
saláhi	96, 247, 570, 675, 821, 874, 970, 1011, 1056, 1087	storioni	660	zargána	383, 630, 829
		stourióni	985	zelatína	388
		strídia	217, 629	zýgaina	439
		strídia portogallicá	731		
		sýko	111, 726		

ITALIAN/ITALIEN (I)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A

abramide	143
acciuga	19
acciuga del Cile	18
acciuga del Nord Pacifico	640
acciuoghe alla carne	487
affumicato a freddo	211
agar-agar	5
agone americano	543
aguglia	383, 630
aguglia imperiale	940
aguglia saira	671, 829
ala	1097
alaccia	11, 392, 823, 872
alaccia americana	16, 596
alalonga	8
alborella	92
alga	860
alga bruna	151
alga commestibile	414
alga laminaria	847
alga marina	862
alga rossa	286, 754
algina	10
alice	19
alimenti zootecnici	29
alla carne	173
alletterato	565
alosa	872
altavela	976
ambra grigia	13
ammarinato	585
ancioa	19
anguilla	294, 305
anguilla americana	14
anguilla giapponese	493
anguille in gelatina	496
antibiotici	30
aquila di mare	292
aragosta	235

arapaima	33
arca di Noè	38
arca pelosa	38
argentina	37
aringa	454, 894
aringa affumicata	447
aringa affumicata senza spine	121
aringa affumicata spinata	123
aringa arrostita	54
aringa del Baltico	59
aringa del Pacifico	667
aringa di Scandinavia	
alle spezie	947
aringa fritta marinata	141
aringa grassa intera dorata	154
aringa grassa preparata	93
aringa in gelatina	456
aringa in salamoia	932
aringa intera salata	975
aringa marinata	697
aringa rossa leggermente affumicata	678
aringa secca salata	285
aringhe alla Bismarck	81
aringhe alla crema acida	457
aringhe alla scozzese	840
aringhe alla senapa	623
aringhe alle spezie	256
aringhe all'olandese	291
aringhe al vino	255
aringhe al vino bianco	458
aringhe argentate	896
aringhe argentate norvegesi	645
aringhe decapitate in salamoia	252
aringhe dorate	399, 762

aringhe kipper	527
aringhe maatjes	589
aringhe marinate	828
aringhe marinate stile norvegese	996
aringhe salate dure	646
aringhe spinate salate	815
aringhe stile norvegese	644
aringhe sursalate	444
asinello	430
asinello affumicato	317
asinello affumicato a caldo	913
astice	306, 567, 641
avorio	488

B

baccalà	50, 809
baccalà bianco portoghese	136
baccalà Labrador	541
baccalà portoghese giallo	12
baccalà San Giovanni	386, 890
baccalà secco	532
baccalà spellato	905
baccalà spinato	119
balano	61
balena	775, 1071
balena antartica	935
balena artica	639
balena di Groenlandia	412
balena franca	639
balena pigmea	702
balenottera	792
balenottera artica	867
balenottera azzurra	110
balenottera boreale	867
balenottera comune	318

balenottera gobba	474
balenottera grigia	664
balenottera rostrata	607
barracuda	63
bavosa lupa	108, 177, 960, 1102
beluga	72
berice rosso	9.1, 755
bianchetti	1073
bocca d'oro	503, 591
boccanegra	88
boga	114
bonito	662
bottarga	128
bottatrice	160
brama	143
brodo di pesce in scatola	344
brosmio	1053
buccina	222, 1072
burro	420
burro d'acciughe	21
burro d'aragosta	236

C

calamaro	965
canesca	931, 1030
cannolicchio	753
capodoglio	945
capodoglio pigmeo	557
capone coccio	760
capone dalmato	979
capone gallinella	1110
capone gavotta	886
capone gorno	416
capone imperiale	760
capone lira	712
capone negro	886
capone ubriaco	979
cappa lunga	753
carangidi	1038, 490
carango cavallo	242
carassio	246
carcarinidi	771
carne di granchi	233
carpa	175
carragenina	176
caviale	179
caviale di salmone	756
caviale marinato	696

caviale pastorizzato	684
caviglione	507
cefalo	620
cefalone	605
cernia	289, 419
cernia di fondale	1104
cernia gigante	389, 498
cernia neozelandese	440.1
cheppia	1055
chimera	190, 746
chimera elefante	750
chiocciola di mare	690, 1098
cicerello	408, 817, 910
ciclottoro	573
cieche	299
ciprinodonti	520
ciprino dorato	401
civetta di mare	363
cocktail di crostacei in flacone	851
colatura	384
colla di pesce	486
colla liquida di pesce	327
conchiglie carapaci di crostacei	884
conservazione al freddo	212
corallo	226
coregone	721, 735, 1079
coregone bianco	1058
coregone musino	472
cornetto	1032
costardella	829
cotolette di aringa	455
court-bouillon	230
cozza pelosa	622
crema di acciughe all'olio	22
crema di crostacei	82
crema di gamberidi fiume	240
cuoio	553
cuore edule	202, 215
cuore spinoso	202, 950

D

dattero di mare	261
decollaggio	625
delfino	216, 274

delfino fianchi-bianchi	1086
delfino muso-bianco	1074
dentice occhione	549
diavolo di mare	266, 584
di corsa	777
di ritorno	943

E

eperlano	911
esoceto volante	362
essenza di acciughe alle erbe	23
essenza di vongole	196
essenza perlifera	687
essiccazione per refrigerazione accelerata	368
estratto di zuppa di aragoste	239
eufausiacei	536.1 536.2
eviscerazione dagli opercoli	390
eviscerazione dalla testa	636

F

falsa-aringa atlantica	9
falso salmone affumicato	865
farina d'alghes	863
farina di aragoste per mangime	237
farina di aringhe	459
farina di fegato di merluzzo	207
farina di pesce	332, 1080, 1095
farina di pesce per alimentazione umana	326
fegato di pesce	329
ferro di cavallo	231
fieto	163, 723
filetti affumicati	400
filetti di aringhe kipper	530
filetti di aringhe kipper in scatola	531

filetti di aringhe		granchio nuotatore	100	lucio perca	703
marinati	826	granchio reale	521	lupa di mare	177
filetti di baccalà	122	granchio ripario	219	lutianido	921
filetti di papalina		granciporro	293		
marinati	32	grasso di balena	97	M	
filetti di pesce a dadi	267	grongo	224	maatjes	588
filetti di salmone svedesi	405	guance di merluzzo	204	maccarello	577
filetto	315	guanina	421	maccarello spagnolo	866
filetto doppio	315	gurami	404	madreperla	618
filetto singolo	315			mannitolo	583
fiocchi di baccalà	892	H		manta	584
fiocchi di pesce	325	halibut	436	marinata	586
fiocchi di tonno	600	halibut del Pacifico	666	marinata fritta	140
foca	853	halibut di Groenlandia	411	marlin azzurro	105
focacce di granchi	232			marlin bianco	1082
focena	730			marlin nero	87
folade	700			marsuino	730
				martino	28
G				mattonelle di baccalà	205
gallettos	251	I		mazzancolla	737, 1085
gamberello	218, 737	ido	476	megattera	474
gamberello boreale	262	inchiostro	483	mennola	692
gamberetto	893	insalata di aringhe	462	merlano	1093
gamberetto grigio	153, 220	insalata di granchio	536	merlu	111
gambero	893	insalata di pesce	338	merluzzo bianco	203
gambero americano		insalata di salmone	807	merluzzo bianco de Nuova	
d'aequa solce	370	insalata di tonno	1049	Zelandia	756.1
gambero di fiume	241	interiora	426	merluzzo cappellano	726
gambero di fondale	711	iperodonte	130	merluzzo carbonaro	802
garum	385	irradiazione	485	merluzzo dell'Alaska	6, 800
gattopardo	550	ittiocola	316, 575	merluzzo del Pacifico	663
gattuccio	271, 558			merluzzo francese	732
gattuccio bruno	152	L		merluzzo giallo	720
gelatina	388	labridi	1103	merluzzo nero	802
ghiozzo	398	laminaria	513, 535	mezzo-becco	433
glassaggio	396	laminarina	547	minestra con vongole	195
globicefalo	707	lampreda di fiume	548	minestrone di pesce	324
gobido	398	lampreda marina	852	mitilo	106, 622
gonadi	403	lampuga	273	molva	562
grampo	778	lanzardo	192, 668	molva azzurra	104
grancevola	949	lattarino	42, 900	molva occhiona	592
grancevola del Kamciatka	521	lavareto	735	morena	616
granchio	231	leccia stella	724, 1038	mormora africana	1089
granchio comune	219	lemargo	413	moscardino bianco	653
granchio di rena	1001	limanda	258, 1114	motella	350, 783, 1014
		lingue di pesce	347	muggine	620
		luccio	704	murena del Giappone	880
		luccio marino	63	muschio irlandese	484
				musciame	621

musciame di tonno	610
musdea americana	1081
musdea atlantica	761
musdea bianca	366
mustella	366

N

narvalo	627
nasello	432, 936
nasello atlantico	898, 1093
nasello azzurro	466.1
nasello del Capo	169
nasello del Cile	186
nasello del Pacifico	665
nero di seppia	483
numero dei pesci per chilogramma	229

O

olio di aringhe	461
olio di balena	1070
olio di fegato di halibut	437
olio di fegato di merluzzo	208
olio di fegato di pesce	330
olio di pesce	333, 1034
oloturia	850
orata	391
orata del Giappone	764
orca	519
orecchia marina	2, 659
ossirina	581
ostrica	661
ostrica della Virginia	107
ostrica europea piatta	217
ostrica inglese	629
ostrica perliera	619
ostrica portoghese	731

P

pagello bastardo	48
pagello fragolino	679
pagello occhialone	846
pagro	228, 763.1, 846

palamita	44, 125
palamita bianca	715
palamita orientale	657
palombo	916
palombo antartico	424
papalina	147, 962
papaline del Caspio	518
papaline di Kiel	

affumicate	517
passera	714
passera artica	36
passera canadese	15
passera del Giappone	797
passera del Pacifico	786
passera lingua di cane	

	1101
passera liscia	915
passera pianuzza	360
passera stellata	969
pasta d'acciughe	24
pasta d'acciughe affumicate	24

pasta d'acciughe con burro	21
pasta d'aringa grassa	94
pasta di fegato di merluzzo	209
pasta di fegato di pesce	331

pasta di molluschi o di crostacei	883
pasta di pesce	334
pasta di pesci fermentati	312
pasticcio di pesce	337
pastinaca	976
patella	560

pelamita orientale	657
pelle di pesce	343
pelle di zigrino	873
perca	689
perchia	214, 844
perchia striata	89
perla	686
persico dorato	1111
persico-spigola	844, 982
persico-spigola bianco	1074

persico trota	83
pesce affumicato	912

pesce affumicato a caldo	471
pesce affumicato duro	446
pesce alla brace	60
pesce all'aceto	1060
pesce al naturale	321
pesce angelo	27, 164
pesce aperto dal dorso	

	579
pesce ascia	615
pesce a sezione circolare	795
pesce azzurro	310
pesce balestra	241.1, 314, 1039

pesce bianco	1078
pescecan	1084
pesce capone	425
pesce castagna	723, 752
pesce coltello	253
pesce congelato	377
pesce decapitato	449
pesce demersale	418.1
pesce disidratato	263
pesce fico	901
pesce forca	39
pesce fortemente salato	450

pesce fortemente salato e asciugato	451
pesce fresco	369
pesce fritto	371
pesce fritto a bastoncini	346

pesce grasso	310
pesce in gelatina	328
pesce in salamoia con zucchero	988
pesce in salamoia e spezie	946

pesce in salamoia leggera	559
pesce in scatola	168
pesce intero non trattato	1094

pesce intero salato	813
pesce lancia (marlin)	587
pesce lancia striato	983
pesce lessato in palette	322
pesce lievemente affumicato	603
pesce luna	612

pesce magro	1078	pesce spinato	117	residui di pesce	348
pesce marinato	4	pesce surgelato		residui di pesce	
pesce marinato a caldo		all'aria	877	idrolizzati	342
	470, 534	pesce sventrato	280, 427,	residui di pesce	
pesce martello	439		955	pressati	738
pesce mediamente		pesce vela	801	riccio di mare	861
salato	593	pesce violino	423	ricciola	1116
pesce mescolato a sale		pesce volante	362	ricciola australiana	1115
	798	pescigutto di mare	848	rigor mortis	776
pesce omogeinizzato		pesci pappagallo	682	ritgali	772
condensato	467	pettine	742	rollmops	790
pesce pastorizzato	683	pettine maggiore	835	rombo camaso	1031
pesce persico	689	piccolo asinello	183	rombo chiodat	1050
pesce pilota	706	piccolo merluzzo bianco		rombo dentuto	989
pesce porco	473		206	rombo giallo	594
pesce prete	968	piccolo sgombro	499	rombo liscio	144
pesce previamente		pico	61	rombo peloso	647
trattato in		piè d'asino	38	ronco	952
salamoia	146	pissala	713	rospo	28
pesce pulito	279	pleuronettiformi pesci		rossetti	637
pesce ramarro	566	ossei piatti	354	rovello	90.2
pesce ré	656	polpettone di pesce	323	ruvetto	920
pesce refrigerato	188	polpo di scoglio	653		
pesce salato	810, 812	prozione di pesce	336	S	
pesce salato a bordo	811	presalaggio	95	salachi	739
pesce salato a secco	284	pronti alla deposizione dei		salachini	739
pesce salato a secco e		prodotti sessuali	939	salamoia	145
asciugato	442			salmerino	182
pesce salato e seccato				salmerino artico	35
	282			salmerino di fontana	150
pesce salato in barile	695	R		salmone	804
pesce salato semi-		rana	375	salmone argentato	210
seccato	926	rana pescatrice	28	salmone del Reno	46
pesce salinato	515, 1069	rana toro	158	salmone di Danubio	260
pesce salinato e		razza	675, 751, 903	salmone giapponese	184
sgocciolato	410	razza a coda corta	96	salmone giovane	914
pesce San Pietro	500	razza bavosa	353	salmone in salamoia	445
pesce sciabola	376, 831	razza bianca	1087	salmone keta	193
pesce seccato all'aperto		razza bianca atlantica	879	salmone kipper	529
	1096	razza chiodata	1011	salmone marinato	698
pesce seccato al sole	990	razza florita	247	salmone reale	191
pesce secco	281	razza maculata	959	salmone rosa	710
pesce sega	830	razza monaca	570	salmone rosso	925
pesce semi-conservato		razza occhiata	1100	salpa	402
	602	razza ondulata	1056	salsa di latte di aringhe	
pesce semi-salato	435	razza rotonda	821		460
pesce senza spine	120	razza spinosa	874	salsa di pesci	
pesce serra	103	razza stellata	970	fermentati	313
pesce spada	1002	ré di triglie	172	salsiccia di pesce	339
pesce spatola	673				

salsicce affumicate di pesce	349	spellamento	906	temolo	407
salsicce affumicate di tonno	1046	spellato	904	terrina di pesce	335
salsicce di tonno	1047	sperlano	911	testuggine	1009
sandra	703	spermaceti	944	tetradonte	740
sarago maggiore	1076	spigola	66, 844	tilapia	1018
sardina	705, 822	spigola americana	1083	tinca	1007
sardina australiana	699	spigola giapponese	495	tombarello	157.1, 372
sardina del Cile	187	spinarolo	693	tonnetto	565
sardina di California	166	spratto	962	tonnetto orientale	510.1
sardina giapponese	494	spugna	957	tonnetto striato	907
sardine marinate	933	squadro	27	tonno	102, 1048
sardine pressate	739	squalo	876	tonno albacora	1108
sardine seccate	308	squalo alalunga	1091	tonno all'olio d'oliva	1029
sargasso	469	squalo capopiatto	902	tonno bianco	8
sascimi	825	squalo di Groenlandia	413	tonno indiano	572
scabeccio	303, 586	squalo di Terranuova	878	tonno obeso	77
scaglie di pesce	340	squalo elefante	65	tordo marvizzo	58
scampi	642, 836	squalo limone	555	torpedine	296
scazzone	842	squalo mako	581	totano	364
sciarrano	419	squalo nutrice	649	totariello	965
scienidi	244, 283	squalo pinne nere	91	tracina	1068
scorfano	839	squalo serpente	373	tracina drago	509
scorfano di Norvegia	758	squalo tigre	1016	trance	794
semi-conservate	868	squalo toro	820	trancia	1043
semi-conservate all'olio	654	squalo volpe	1015	trancia di pesce	972
semi-conservate di pesce	264	stearina di pesce	345	trepang	1037
seppia	257	sterlet	985	tricheco	1066
seppiola	257	stivaggio a bordo	157	triglia	397
seppiola grossa	257	stivaggio a strati	882	triglia di scoglio	995
sevice	870	stivaggio in cassette	133	trigoni	976
sgombro	577	stoccafisso	978	triotto	779
sgombro cavallo	192, 668	storione	985	trocus	1042
sgombro indiano	480	storione danubiano	660	trota	1044
sgombro reale	522, 524	storione ladando	71	trota di lago americana	545
sgombro salato	127	storione stellato	871	triota di mare	859
smeriglio	578, 727	suacia (fosca)	833	trota iridea	748
sogliola	221, 930	sugarello	468	trotella	453
sogliola del porro	551	suro	468	tursione	129
sogliola gialla	1113	surrefrigerazione	992		
sogliola limanda	556, 1099	surrogati di caviale	180		
sogliola limanda del Pacifico	301			U	
sogliola occhiuta	930	tanuta	90	uova di pesce	606, 787
sogliola variegata	1010	tarantello	1059	uova di salmone per esca	806
solubili condensati di pesce	223	tarpon	1004		
		tartaruga	1052	V	
		tellina	225	vaccarella	292
				ventaglio	68, 835
				ventresca	1059

ventresca di salmone		vongola dura	741	Z	
salata	805	vongola molle	927	zerro	692
verdesca	109	vongola nera	418	zifio	69
vescica natatoria	1000	vongole	174, 194	zuppa di aragosta	238
vimba	1117	vongole dure	441	zuppa di asinello	431

ICELANDIC/ISLANDAIS (IS)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A		brynstirtla	468	fiskpylsa	339
aborri	689	búklýsi	333	fiskroð	343
agar	5	búrhvalslýsi	944	fisksalat	338
alginat	10	búrhvalur	945	fisk-skammtur	336
áll	294, 305	bútungur	813	fiskstautar	346
áll í hlaupi	496	börð	1097	fisk-sterin	345
andarnefja	130			fiskstykki	972
ansjósa	19	C		fisksuga	548
arnarskata	292			fisksúpa	324, 344
augnasíld	16, 872, 1055	cutsíld	252	fiskúrgangur	348
				fiskur í hlaupi	328
				fjöldi fiska í vogeiningu	229
B		D		fjörungur	409, 1068
barðaháfur	27	dauðastirnun	776	fjörudoppa	690, 1098
báruskeljar	202	djuphafsporskur	261.1, 773.1	fjörugrös	484
baulfiskur	591	doppa	1098	flattfiskur	354
beinhákari	65	dover koli	277	flattur fiskur	280, 315, 955
beinhreinsaður fiskur	117	dröfnuskata	1011	fjótakrabbi	241
beinlaus fiskur	120	dverghvalur	702	flök	315
beinlaus kipper	121	dvergporskur	726	flugfiskur	362
beinlaus reykt síld	123	dvergsólfúra	1113	flundra	360
beinlaus saltfiskflök	122	dýrafóður	29	flyðra	436
beinlaus saltfiskur	119			freðfiskur	377
beitukóngur	1072	E		froskur	375
bismarksíld	81			frostþurrkun	368
bita-skorinn fiskur	267	ediksöltuð síld	1060	frystigeymd	212
blágóma	108			frystur fiskur	377
blákjafta	367	F		fúkalyf	30
blálanga	104	feitfiskur	310	fullþurrkaður fiskur	442
blautsaltaður	451	ferskur fiskur	369	fullstaðinn fiskur	451
blautsaltaður fiskur	1069	fiskbúðingur	335, 337	fullverkaður	50, 532
bleikja	35, 182	fiskflak	315		
bleiklax	710	fiskibollur	322	G	
blek (úr smokkfisk)	483	fiskillm	327	gaffalbitar	381
blettabyrfill	1014	fiskkæfa	334	gedda	704
blokk	95.2	fisklifrarkæfa	331	geirnefur	829
blóðgun	625	fisklifur	329	geirnyt	190, 746
bolfiskur	795	fiskmjöl	326, 332, 1080	geirsili	383
bramafiskur	723				
brislingur	147, 962				
brúnþörungur	151				

marhnútur	842
marsvín	707
matjessild	588, 589
menhaden	596
mjaldur	71, 72
mjósi	295
mjög harðsöltuð léttreykt	
sild	896
múrena	616
murta	545

N

náhvalur	627
niðurlagður fiskur	868
niðurlagður fiskur í olíu	
	654
niðursoðinn fiskur	168
norðhvalur	412
nætursaltaður fiskur	435

O

óslægður fiskur	1094
ostra	107, 217, 629, 661,
	731

P

perla	686
perlukjarni	687
perlumóðir	618
perlumóðurskel	619
pétursfiskur	500
plógskata	570
pressukaka	738
pæki	145
pækilsaltaður fiskur	695
pæklaður fiskur	146
pönnufiskur	972

R

rákungur	44, 125
ráskerðingur	793, 978
rauðlax	925
rauðþörungur	754
regnboga-silungur	748
rekaldsfiskur	1104
rengi	97

reyðarhvalir	792
reyktar fiskpýlsur	349
reykt síldarflök	530
reyktur fiskur	446, 912
reyktur lax	529
reykt ýsa	317, 913
riklingur	177, 747
roð	553
roðdráttur	906
roððreginn	904
roððreginn þorskur	905
roðlaus	904
rollmops	790
rostungstennur	488
rostungur	1066
rúnnsaltaður fiskur	813
rúnnsöltuð síld	975
rækja	218, 711, 737, 893
röndungur	620

S

sagarfiskur	830
saltaður fiskur	810
saltaður um borð	811
saltfiskur	50, 809, 812
salthrogn	696
saltlax	698
saltsild	697
sandhverfa	1050
sandkoli	258
sandreyður	867
sandsili	817, 910
sardína	166, 705
sardínur	822
seiði	1073
selir	853
sild	454, 894
síldarlýsi	461
síldarmjöl	459
síldarsalat	462
sild í hlaupi	456
sild í vinsósu	458
silfurkóð	901
silfurloðna	911
sinneppsild	623
sjálfrunnið lýsi	1034
sjóbirtingur	859
sjólax	865
skarkoli	714

skata	96, 353, 751, 903
skeljar	884
skinn	553
skjaldbaka	1052
skjálgi	1031
skrápelúra	15
skrápur	873
skreið	281, 793, 978,
	1096
skúffluð sild	291
skötuselur	28, 615
sléttbakar	775
sléttbakur	412
slétthverfa	144
slóg	426
slógdráttur	390
slægður fiskur	427
smásild	1106
smáýsa	183
smáþorskur	206
smokkfiskur	257, 364
smokkur	965
smyrslingur	194, 927
snyrtung	1040
snyrtur fiskur	279
soðkjarni	223
solflúra	221
sólkoli	930
solþurrkaður fiskur	990
spánskur makrill	192, 668
spýttlanga	948
spærlingur	643
staðinn fiskur	410
steikt sild	141
steiktur fiskur	371
steinbítur	177, 1102
steypireyður	110
stóri bramafiskur	752
stórkjafta	594
stórþorskur	429
strandslabbi	1117
stútungur	961
styrja	985
sundmaga-hlaup	486
sundmagi	1000
súrsaður fiskur	4
súrsild	828
súrsíldarflök	826
svampur	957

sverðfiskur	1002	túnfiskur	8, 102, 510.1,	Y	
svil	606		1048		
sviljasósa	460	tunglfiskur	612	ýsa	430
sykursaltaður fiskur	988	tættur saltfiskur	892		
sýrð síld	996	töskukrabbi	293	P	
sæbjugu	850				
sæeyra	2, 659			þangmjöl	863
sækýr	849	U		þari	513, 847
sæskeggur	397, 995	ufsi	802	þorska-lifrarkæfa	209
sæsteinsuga	852	umlögð og flokkuð		þorskalýsi	208
sæþörungur	862	saltsilð	770	þorskur	203
söl	286	urrari	39, 416, 425, 712	þunnildi	1097
		urriði	1044	þurrfiskur	281
T				þurркаður rækjuúrgangur	135
tindabikkja	970			þurркаður saltfiskur	282,
tindaskata	970	V			532
tros	1035			þurrsaltaður fiskur	284,
trönusili	408	vartari	66, 419, 844		515
túnfisksalat	1049	vöðlun	798	þykkvalúra	556, 1099
				þyrsklingur	206

JAPANESE/JAPONAIS (J)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A					
aburagarei	41	bai	1072	enzô-hin	810
abura-mi	97	bakazame	65	enzô-iwashi	810
aburatsunozame	693	bandoiruka	129, 216	enzô-nishin	285
age-kamaboko	506	barazumi hyôzô	157	enzô-saba	810
ainame	415	bashôkajiki	801	eso	566
aji	468	bekkô	70		
ajitsuke-nori	638	benimasu	925	F	
akadara	756.1	benizake	925	firê	315
akaei	976	bera	1103	fisshu pêsuto	334
akagai	38	bincho	8	fisshu sôsêji	339
akagarei	355	binnaga	8	fisshu suchikku	346
akamanbô	656	binnagamaguro	8	fisshu sûpu	344
akame	64	bôdara	112	fuedai	921
akazaebi	642	bokujû	483	fugu	740
akazaragai	742	bora	620	fujinohanagai	225
akiaji	193	budai	682	fujitsubo	61
akoyagai	619	buri	1116	fuka	876
amagi	611	burimodoki	706	fukahire	876
amajio	559, 602			fû-kan gyo	1096
amanori	552	C		fukko	495
ame	1045	chidai	243	funa	246
ameni	1045	chigodara	773.1	funa-miso	1057
amikiri	103	chikuwa	185	funmatsu-kombu	535
anago	224	chôzame	985	funori	377.1
anchobi pêsuto	24			furaikajiki	940
anko	28	D		furêku	325
aoita-kombu	535	dango-uo	573	furikake	378
aonori	638	dassui-gyo	263	furi-shio	798
aozame	581	datsu	630	furi-shiozuke	284
arame	860	doressu	279	fusakasago	839
arasukamenuke	669			fushi-rui	379
arugin-san	10	E		futatsu-wari	793
asari	174	ebi	737, 893		
assaku-iwashi	739	echiopia	723, 752	G	
awabi	2, 659	ei	751, 903	gangiei	751, 903
ayu	49	enkan-gyo	282	gazami	100
azarashi	853	enkan-hin	887	geiyu	1070
		enkei gyo	795	gindara	800
B		enshō-hin	302	ginkeyamame	681
		en-sui	145	ginmasu	210
babagarei	909	enzô-gyo	810, 813	ginzake	210

ginzame	190, 746, 750	hitoshio-nishin	658	itachizame	1016
gisukeni	393	hiuchidai	656.2	itayagai	68
guanin	421	hōbō	425, 465	iwana	182
guchi	244, 283	hohojirozame	1084	iwashi	166, 187, 494, 705, 822
gureizu	396	hōjiro	1084	iwashikujira	867
guurami	404	hoki	466.1		
gyodan	322	hokkai-ebi	711	J	
gyo-fun	332, 1095	hokke	43	jinkō-kansō-gyo	263
gyo-hi	343	hokkigai	441	jiryō	29
gyo-kanzō	329	hokkokuakaebi	262		
gyokasu	348	hokkyokukujira	412	K	
gyokō	327, 486	hondawara	469	kabayaki	502
gyomiso	428	honmaguro	102	kado-iwashi	454, 667
gyoniku sōsēji	339	honmasu	184	kaeru	375
gyorimpaku	687	honsaba	192, 668	kagokamasu	934
gyorin	340	hōru	1094	kagurazame	902
gyo-rō	345	hoshibuka	424	kaibotan	884
gyorui kansei-hin	281	hoshi dako	653	kaigara	884
gyorui kanzō	329	hoshigai	194	kaihō	2
gyorui kanzume	168	hoshi-kazunoko	511	kaimen	957
gyorui-no-haikibutsu	348	hoshi namako	1037	kai-no-nijiru	196
gyo-shi	345	hoshi-nori	638	kairyō-zuke	695
gyo-yu	333	hoshi wakame	1064	kaisō	862
		hoshizame	424	kajika-rui	842
H		hotate gai	835	kajiki	587, 983
hagatsuo	125, 657	hotchare	514	kaki	217, 661
hakozone hyōzō	133	hotchari	514	kaki-shiokara	888
hamaguri	441	howaito mīru	1080	kaki-shoyu	891
hamayaki-dai	438	hyōhzō	189	kakugiri	267
hamo	880	hyōhzō-gyo	188	kakuni	1045
hampen	440			kamaboko	506
harago	787	I		kamaboko kanzume	492
harasaki	625	ibodai	163	kamasu	63
hata	419, 844	igai	622	kamasusawara	1063
hatahata	818	ika	965	kame	1052
haze	398	ikanago	817	kamomegai	700
hiboshi	990	ikanago-shōyu	891	kanagashira	425, 507
himeji	397	ika-shiokara	888	kani	231
himemasu	925	ika-shōyu	891	kani-niku	233
hiraaji	490	ikkaku	627	kanten	5
hiraki	280, 955	ikura	756, 806	kanyu	330
hirakidara	663	inada	1116	kanyu no niziru	365
hiraki-sukesōdara	7	iriko	850	kanzō matsu	207
hirame	67	iruka	274, 730	kara	884
hirame-karei-rui	354	isaki	420	karafutomasu	710
hirasaba	192, 577, 668	ise-ebi	235, 567	karaiwashi	542
hira-soda	372	ishimate	261	karajio	442
hirekodai	243	ishimochi	244, 283, 1077	karashio	450
hitode	967	ishinagi	389	karasugarei	411
hitoshio-mono	593	isomaguro	799		

karasumi	128, 180	kôseibusshitsu	30	masunosuke	191
karei	258, 360	kosemikuji	702	ategai	753
karui kunsei	603	koshinaga	572	atôdai	500
kashira otoshi	449	kosorui	754	maze-nori	638
kassorui	151	kowajio	442, 450	mebachi	77
kasube	751, 903	kuchibidai	300	meihô	2
kasuzame	27	kujira	1071	meikotsu	595
katakuchi-iwashi	19	kujira no ha	488	meitagarei	374
katami	315	kunsei	446	meji	595.1
katashio	442, 450	kunsei-gyo	912	mejina	633
katashio-nishin	444, 658	kurage	497	mekajiki	1002
katsuo	907	kurobaginnanso	156	mekko	299
katsuo-bushi	510	kurocho-gai	619	menuke	758
katsuo-shiokara	888	kurodai	90	merulûsa	169
kawahagi	314	kuroguchi	85	meso	299
kawakamasu	704	kurokawa	587	mesoko	299
kawamasu	150	kuro-maguro	102	migaki-nishin	601
kawamuki	904, 906	kuronori	638	minami-osuzuki	440.1
kawa-yasuri	873	kusakaritsubodai	111.1	mirin	608
kazunoko	511	kusauo	857	mirin-bosh	609
kegani	231	kusaya	539	mishimaokoze	968
kichiji	516	kyabia	179	miso	1057
kidai	1112	kyûrino	911	mizu-ame	609
kihôbô	39			mogai sarubo	38
kikuzame	952	M		môkazame	578, 727, 808
kimmedai	9.1, 755	ma-aji	468	momijiko	7, 180
kinchakudai	164	madai	764	mongarakawahagi	1039
kinguchi	1107	madara	203, 663	mosokko	299
kingyo	401	magarei	258	murasaki-igai	106
kinme	9.1	magondo	707	muroaji	468
kintokidai	76	maguro-ru	1048	mushigarei	797
kirimi	336	ma-ika	257	mutô-gyo	449
kitanohokke	43	ma-iwashi	705, 822		
kitatokkurikujira	130	makajiki	587, 983	N	
kitsunegegatsuo	125, 657	maki-shio	798	nagasukuzira	318, 792
kiwada	1108	maki-shio-zuke	284	naizô	426
kiwadamaguro	1108	makkô geiyu	944	namaboshi	281, 926
kobanaji	724	makkôkujira	945	namako	850
kobumaki	535	mako	787	namaribushi	624
kochi	356	managatsuo	723	namazu	177
koi	175	manbô	612	nameta	909
ko-ika	257	mandai	656	nametagarei	909
koikoku	175	mannitto	583	namiara	800
koiwashikujira	607	maonaga	1015	naruto	626
kokujira	664	maru	1094	narutomaki	626
komakkô	557	marui sakana	795	naruto wakame	1064
kombu	513, 535, 847	marusaba	577	nerisei-hin	323, 769
konishin	894, 1106	maru-soda	157.1	nezumi	415.2
korozame	27	masaba	192, 668	nezumizame	808
kosaba	499	masu	710, 1044	nibe	244, 283, 634

niboshi	635	sabahii	605	shioboshi-hin	887
niboshi-hin	635	saba-hiraki-boshi	259	shioboshi-iwashi	887
niboshi-iwashi	19, 635	saiku-kombu	535	shioboshi-samma	887
nigisu	37	saira	829	shiodara	809
nijimasu	748	sakamata	519	shiokara	312, 888
nijôsaba	276	sakana-no-furai	371	shio-kazunoko	511
nikkan	990	sakana no himono	281	shio-miru	145
nimaigai	194	sakana no kawa	343	shio-nishin	285
nioshi-ika	997	sakana-no-tempura	371	shio-saba	127
nishin	454, 667	sakana-no-uroko	340	shio-zake	445
nishin gyofun	459	sakatazame	423	shiraboshi	986
nishin yu	461	sake	193	shirako	606
nori	638	sakemasu-rui	804	shirasu	1073
nori-ameni	1045	sakuraboshi	609	shirauo	889
nori-kakuni	1045	sakuramasu	184	shirochogai	619
nori-tsukudani	1045	same	271, 876	shirogare	786
noshi-surume	997	same-yasuri	873	shiroguchi	1077
nôshuku fuissu		samma	671, 829	shiroiruka	72
soryûburu	223	samma-kabayaki	502	shirokajiki	87
numagarei	969	sanran-go-no-sakana	943	shirokawa	87, 587
		sanran gyo	939	shironagasukujira	110
O		sarashi wakame	1064	shiroshumoku	439
oboro	924	sashimi	825	shirozake	193
oboro-kombu	535, 924	satsuma-age	506	shiryô	29
ohyô	436, 666	sawara	524	shitabirame	930
ohyô kanyu	437	sayori	433	shokuryô-gyofun	326
ôkamasu	63	sazae	1032	shokuyô-gaeru	158
okiami	536.2	sebiraki	579	shokuyô-gyofun	326
okisawara	62	seijuku-gyo	777	shôsha	485
ôme-matodai-zoku	656.3	seishokusen	403	shottsuru	891
onagazame	1015	seiuchi	1066	shumokuzame	439
onkun	471	seiuchi no ha	488	shumushugarei	786
ônogai	927	semi hōbō	363	soboro	924
ori-kombu	535	semi-kujira	775	soda-gatsuo	372
ottosei	853	sengyo	369	sodegai	222
		sepparimasu	710	sohachigarei	928
R		shachi	519	sokodaro	415.2
rabuka	373	shake	193	sokouo-rui	418.1
reikun-gyo	211	shibire-ei	1073	sotoiwashi	118
reikun-hin	446	shigo-kôchoku	776	suboshi	986
reitô-gyo	377	shiira	273	suboshi-hin	986
reizô	212	shikinnori	484	sudako	653
renko	1112	shima aji	1038	suehiroboshi	609
renkodai	1112	shimagatsuo	752	sugi	201
rensei-hin	769	shime-kasu	738	sugi-nori	484
ryûzenkô	13	shiniku	97	suisan-hikaku	553
		shinju	686	sukesô	6
S		shinju-sô	618	sukesôdara	6
saba	577	shioboshi	282, 887	suketôdara	6
saba-bushi	379	shioboshi-aji	887	sukimi	117, 120

sukimidara	119, 663, 905	tenagamizutengu	116	usuba-aonori	414
su-kombu	535	tengusa	1008	usujo	435, 559, 602
suma	510.1	tenguzame	65	utsubo	616
sumi	483	tobie	292		
sumivaki	920	tobiuo	362	W	
surimi	994.1	tôgorôiwashi	900	wagiri	315
surume	997	tôkan-dara	1024	wakame	1064
sushi	998	tôkan-hin	1024	wakasagi	725
sutêku	972	tôketsu-kansô	368	warasa	1116
suzuke	4, 1060	tokishirazu	193	wata	426
suzuki	495	tokobushi	2	wata-nuki	427
		tombo	8		
T		torigai	202, 215	Y	
tachi-no-uo	253	tororo-kombu	535	yakiboshi	1105
tachiuo	253	toyamaebi	711	yakiboshi-ayu	1105
tai	764, 846	tsubamekonoshiro	1012	yakiboshi-haze	1105
taimai	1052	tsubonuki	390, 427	yakiboshi-iwashi	1105
tai-miso	1057	tsukudani	1045	yaki-chikuwa	185
taishi	876	tsukurimi	825	yaki-zakana	60
taiwan-yaito	565	tsunahamu	1046	yak-zame	876
takasegai	1042	tsunomata	484	yamazumi enzô-gyo	515
tako	653	tsunozame	693	yatsumeunagi	548
tamakibi	690, 1098	U		yokoshimasawara	866
tanku-zuke	695	ubazame	65	yomegakasa	560
tara	203, 663	ukibukuro	1000	yorozame	853.1
tarabagani	521	uma-aji	242	yoroppa-madai	763.1
tara kanyu	208	umazurahagi	241.1	yoshikirizame	109
tarako	7, 180	unagi	294, 493	yumezame	90.1
tare	502, 876	uni	861		
tarumi	921	uni-shiokara	888	Z	
tashibô-gyo	310	uo-dango	322	zarigani	241
tatami-iwashi	1005	uo-jiru	344	zatôkujira	474
tateshio	146	uo-miso	1057	zengyotai	1094
teion reitô-gyo	877	uo no shita	347	zeratchin	388
tekkui	67	uo-shôyu	313	zômotsu	426
telapia	1018	ure-zushi	998	zuwaigani	231
tempura	506	urumeiwashi	796		

NORWEGIAN/NORVÉGIEN (N)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A

abbor	689
agar	5
akkar	965
albacore	1108
albakor	8
albuskjell	560
alginat	10
ambra	13
anchoveta	18
ansjos	19, 640
ansjosessens	23
ansjoskrem	22
ansjospostei	24
ansjossmør	21
antall fisk pr. kg.	229
antarktisk krill	536.2
antibiotika	30
appetittsild	32
arktisk røye	35
atlanterhavslange	592
aure	1044
auxid	157.1, 372

B

bakt sild (ovnsbakt)	54
barrakuda	63
bekkerør	150
bekkerøyr	150
benfri fisk	117
benløs fisk	120
benløs saltet torskefilet	122
berggylt	58
bergvar	1031
bernfisk	74
bestråling	485
bismarksild	81
blagunnar	111
blekk fra blekksprut	483
blekksprut	257, 653, 965

bloater	93
blokker	95.1
blåhai	109, 771, 820
blåhval	110
blåkjeft	839
blåkrabbe	100
blåkveite	411
blålange	104
blåskjell	106, 622
blåsteinbit	108
bløgging	625
bokstavhummer	642
bottlenose	130
brasme	143
breiflabb	28
brisling	147, 962
brosme	1053
brudefisk	755
brugde	65
brunalge	151, 513
bunnfisk	418.1
bøklings	154

C

caragenin	176
Christiania anchovies	20

D

delfin	216, 274
djevlerokke	584
dobbeltfilet	315
dvergretthval	702
dvergspermhval	557
dyphavsreke	262
dypvannsreke	262
dyrefor	29
dødsstivhet	776

E

eddikbehandlet fisk	1060
elfenben	488
elvenøy	548

F

femtrådet tangbrosme	350
fersk fisk	369
ferskvannskreps	241
fet fisk	310
fettfattig fisk	1078
filet	315
finnhval	318, 792
firskjegget tangbrosme	367
fisk sticks	346
fiskeavfall	348
fiskeboller	322
fiskeensilage	342
fiskekake	323
fiskelever	329
fiskeleverpostei	331
fiskelim	327
fiskemel	332, 1080
fiskeolje	333
fiskepai	335
fiskepakning	840
fiskapasta	334
fiskeprotein-konsentrat	326
fiskepudding	337
fiskepølse	339
fiskesalat	338
fiskeskinn	343
fiskeskive (koteletter)	972
fiskeskjell	340
fiskestearin	345
fiskesuppe	344
fiskestykke	336
fisketunger	347
fisk i gelé	328
fisk saltet i tønner eller kummer	695
fisk saltet ombord	811
fjesing	409, 1068
flatfisk	354

flekket fisk	280, 955
flekksteinbit	960
flire	1076
flygefisk	362
flyndrefisk	354
forlaket fisk	146
fot	365
frosk	375
frossen fisk	377
fryselagring	212
frysetörking	368
fullganing	390

G

gaffelbiter	256, 381
gapeflyndre	15
gelatin	388
gjedde	704
gjørs	703
glasering	396
glasstunge	1113
glassvar	594, 833
glatthai	916
glattrokke	353
grampus	778
gravlaks	405
grillet fisk	60
grindhval	707
gráhai	1030
gráskate	953
gråsteinbit	177
grønlandshval	412
guanin	421
gullfisk	401
gullflyndre	714
gullskjell	174, 418
gulål	299
gyteferdig	777
gytende	939

H

hai	876
halvkonserver	868
hammerhai	439
haneskjell	742
hardrøkt fisk	446
harr	407
havabbor	66, 419, 844, 1083
havbrase	752

havbrasme	723
havengel	27
havkaruss	90, 846
havmus	190, 746
havniøye	852
havåbor	66
havål	224
helkonserve	168
helfmel	1095
hestereke	153, 220
hjerreskjell	202, 215, 950
hodekappet	636
hodekappet fisk	449
hodekappet sild	252
hollandsk-behandlet sild	291

horngjel	383, 630
hummer	306, 567, 641
husblas	486
hvaler	1071
hvalkjøtt	845
hvalolje	1070
hvalross	1066
hvithval	72
hvitskate	879
hvitting	1093
hyse	430
hábrand	727
hábrann	578
hågjel	88
hågylling	746
håkjerring	413

I

industrifisk	482
--------------	-----

J

jødefisk	498
----------	-----

K

kaldrøkt fisk	211
kalifornisk gråhval	664
kamskjell	68, 835
kamtannhai	902
karpe	175
karuss	246
kassepakket fisk	133
kaviar	179
kaviarerstatning	180
ketalaks	193

ketalaks	193
kippers	527
kippersfilet	530
kippersflekking	579
kipper snacks	531
kjølt fisk	188
kjønnsorganer	403
klareskinn	316
klippfisk	50, 532
knivskjell	753
knurr	416, 712, 979
knurrfisk	425
knølhval	474
kolje	430
kolmule	111
kongsnegl	1072
krabbe	231, 293
kragehai	373
kronsardiner	537
krusflik	484
kryddersaltet fisk	946
kryddersild	947
kråkeboller	861
krøkle	911
kunstig tørket fisk	263
kuskjell	652
kutlinger	398
kveite	436, 666
kveitetrans	437
kvitnos	1075
kvitskjeving	1086

L

labradorbehandlet torsk	541
lær	553
lagesild	1058
lake	145, 160
laks	804
laks (atlantisk)	46
lakseabbor	83
lakseerstatning	865
laksekaviar	756
laksesalat	807
laksestjørje	656
laminarin	547
lange	562
langfinnet knurr	886
languster	235
laue	92

leppefisker	1103	nordkaper	639	rotskjær	793
lettrøkt	896	norsktilvirket feitsild	644	rund fisk	1094
lettrøkt fisk	603			rundsaltet fisk	813
lettrøkt hardsaltet sild		O		sur	61
	896	okseøyefisk	114, 402	russisk krabbe	521
lettsaltet fisk	435, 559	oljekonserve	654	rødalge	754
lettvirket fisk	602	ompakket sild	770, 858	rødfisk	758
lettvirkning	926	oskjell	622	rødhå	271
limvannskonsentrat	223			rødspette	714
liten makrell	499	P		røkelaks	529
lodde	170	paddetorsk	366	røkt fisk	912
lomre	556	pagell	90.2, 679	røkt hyse	317
losfisk	706	panserulke	39	røye	182
lutefisk	574	parr (smolt)	681	røyr	35, 182
lyr	720	pasteurisert fisk	683	røytet torsk	905
lysing	186, 432, 898, 936	pelamide	125		
lysing (stillehavsk)	665	perle	686	S	
M		perleessens	687	sagfisk	830
magedratt	636	perlemor	618	St. Petersfisk	500
mager fisk	1078	perlemorskjell	619	saltet fisk	810
maisild	11, 872	pigghå	271, 693	saltet laks	698
makrell	577	piggsKate	1011	saltet makrell	127
makrellgjedde	829	piggvar	1050	saltfisk	812
makrellhai	578, 581	pilskate	976	saltfisk i stabel	1069
makrellstjørje	102, 1048	pir	499	saltsild	697
mannitol	583	polartorsk	719	sandflyndre	258, 1114
mareflyndre	1101	portugisisk østers	731	sandskate	821
marinade	303, 586	presskake	738	sandskjell	194, 927
marinert fisk	4, 585	pukkellaks	710	sardin 166, 187, 705, 822	
matjessild	589	purpursnegl	690	sardinella	823
matjestilvirket sild	588			saueskjell	215
medium salted fisk	593	R		sei	802
melke	606	rakørret	749	seihval	867
melkesild	604	regnbueaure	748	seilaks	865
mjølvet (rørt) fisk	798	regnbueørret	748	seilfisk	801
mort	779	reimfisk	376, 831	sel	853
mulle	397, 995	reke	262, 711, 737, 893	sennepssild	623
multe	620	rekling	747	side	315
murene	616	renset fisk	279	sik	472, 735, 1079
månefisk	612	renskjæring	1040	sild	454, 667, 894
N		retthval	775	sildemel	459
narhval	627	revehai	1015	sildesalat	462
nebbhval	69	rigor mortis	776	sildolje	461
nebbsik	472	ringbucker	857	siler	817
nebbskate	874	risp	340	sjøaure	859
nise	730	rogn	787	sjøkreps	642
		rognkall	573	sjøku	849
		rognkjeks	573	sjøpakket	858
		rokke	903, 751	sjøpinnsvin	861
		rollmops	790	sjøpølser	850

sjøstjerne	967	stekt fisk	371	trådstjert	253
sjørret	859	størje	1048	tumler	129
skall	884	størjesalat	1049	tunge	221, 930
skalldyrcocktail	851	stokkfisk	978	tungevar	833
skalldyrpostei	883	storflekket rødhai	550	tunnin	565
skarpsaltet fisk	450	storkrill	536.1	tverrstripet knurr	760
skarpsaltet og tørket fisk		storsil	408	tørket saltfisk	282
	442	storsild	646	tørrfisk	281, 978
skarpsaltet sild	444	storslate	353	tørrsaltet fisk	284
skate	751, 903	stortobis	408	tørrsaltet sild	285
skilpadde	1052	stortorsk	429		
skinnfri	904	strandkrabbe	219	U	
skinning	906	strandreke	218	uer	758
skjeggorsk	732	strandsnegl	390, 1098	ulke	842
skjell	884	stripet pelamide	44, 907	underkjøling	992
skjellbrosme	366	strømming	59	ustripet pelamide	715
skotskbehandlet	840	strømsild	37	utgytt	943
skrapfisk	1035	stør	985	utsortert småhyse	864
skrei	203	sudre	1007		
skrubbe	360	sukkersaltet fisk	988	V	
slangestjerne	967	sukkertare	535, 847	vanlig fisk i motsetning	
slettbakhval	775	sursild	996	til flatfisk	795
slettvar	144	suter	1007	varmesterilisert fisk	168
slo	426	svamp	957	varmrøkt fisk	471
slosild	646	sverdfisk	1002	varmrøkt hyse	913
sløyd fisk	427	svømmeblære	1000	vassild	37
smolt	914	sypike	726	vederbuk	476
småflekket rødhai	558	syrebehandlet fisk	4	vindtørket fisk	1096
småhyse	183	søl	286	vinge (rokkevinge)	1097
småkrill	536.1	sølsild	645	vorteflik	484
småsil	910	sølvorsk	901	vrakfisk	1104
småsild	1106			vågehval	607
småorsk	206	T			
småvar	647	taggmakrell	468, 490	W	
smørflyndre	1101	tangbrosme	783	wienerpølse av fisk	349
soltørket fisk	990	tangmel (taremél)	863		
spansk makrell	192, 668	tang og tare	862	A	
spekelaks	445	tare	513	åbor	689
spekk	97	taskekrabbe	293	ål	294, 305, 493
spekkhogger	519	tigerhai	1016	ålekone	295
spermhval	945	tobis	817, 910		
spermolje	944	torsk	203	Ø	
spillange	948	torskelevermel	207	ørneskater	292
spiselig fiskemel	326	torskeleverpostei	209	ørret	1044
spisskate	570	torskelevertran	208	østers	217, 629, 661
stamsild	872, 1055	tran	330, 1034	øyepål	643
steinbit	177, 1102	tretrådet tangbrosme	1014		

DUTCH/NÉERLANDAIS (NL)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A

aal	294, 305
aantal vissen in een kilo	229
adelaarsroggen	292
afsnijdsel	772
agar	5
Alaska koolvis	6
alginaat	10
aliekruik	690, 1098
alver	92
amber	13
Amerikaanse aal	14
Amerikaanse Atlantische oester	107
Amerikaanse elft	16
Amerikaanse gelebaars	1111
Amerikaanse riveirharing	9
Amerikaanse smelt	911
Amerikaanse spiering	944
ansjovis	19, 20
ansjovis boter	21
ansjovis essence (extract)	23
ansjovis pasta	22
ansjovis pastei	24
antibiotica	30
appetitsild	32
Arctische kabeljauw	719
arendskoprog	292
arkschelp	38
Australische haai	838
Australische sardien	699

B

baars	689
baleinwalvis	775
bandeng	605
barracuda	63

beekprik	548
beluga	72
bestraling	485
bevroren vis	377
bijwerken	1040
Bismarck haring	81
bisque	82
blankvoorn	779
blauwe haai	109, 771
blauwe krab	100
blauwe leng	104
blauwe marlijn	105, 587
blauwe vinvis	110
blauwe wijting	111
blijthaal	109
blokfilet	315
blonde ray	96
bodemvis	418.1
bokkingpastei	94
bokvis	114, 846
bonito	44, 125, 715
boormossel	700
bot	360
braadschelvis	183
braam	723, 752
brasem	143
bronforel	150, 182
bruinvis	730
bruinwier	151
bruin zeewier	513
brulkikvors	158
bultrug	474
butskop	130

C

Californische jodenvis	389
Californische pelser	166
Californisch sardien	166
Canadese snoekbaars	827
carragenine	176
Chileense heek	186

Chileense pelser	187
Chileense sardien	187
chinook zalm	191
chuchu aquila	292
chum zalm	193
coho zalm	210
congeraal	224
court-bouillon	230

D

de keel doorsnijden	625
dichte vis	1094
diepvriesopslag	212
diervoedsel	29
diklipharder	620
dolfijn	216, 274
dolfijnvis	273
donderpad	842
doornhaai	271, 693
draakvis	746
driedradige meun	1014
droog gezouten gekruide zalm	405
droog gezouten vis	284, 798
droog nagezouten steurharing	285
dubbele filet	315
dubbel gerookte steurharing	399, 762
dubbel gerookte vis	446
duivelsrog	292
dunlipharder	620
dwergbolke	726
dwergpotvis	557
dwergtabot	647
dwergtong	930, 1113
dwergtonijn	510.1
dwergvinvis	607
dwergwalvis	702

E		gedroogde steur-		gestreepte dolfin	778
eendenmossei	61	haring	896	gestreepte marlijn	587
eetbaar zeewier	414	gedroogde vis	281	gestreepte poon	425, 979
elft	11, 872	geelvintonijn	1108	gestreepte tonijn	907
Engelse bokking	447	geep	383, 630	gestreepte zeebarbeel	
Engelse poon	425, 760	gefermenteerde vis-			397
enkele filet	315	pasta	312	gestripte vis	427
		gefermenteerde vis-		gevild	904
		saus	313	gevlekte gladde haai	916
		gekoelde opslag	189	gevlekte griet	1031
F		gekoelde vis	188	gevlekte lipvis	58
filet	315	gekookte gemarineerde		gevlekte rog	959
filets van kipper	530	vis	534	gevlekte vis	955
filterkoek	738	gekruide gezouten		gevlekte zeewolf	960
fint	872, 1055	haring	996	gewarde vis	798
fishsticks	346	gekruide haring	932, 947	geweekte stokvis	574
fluwelen zwemkrab	1001	gekruide pilchards	933	gewone walvis	792
forelbaars	83	gekruide sneedjes		gezouten ansjovis	487
franse tong	551, 930,	haringfilet	256	gezouten kabeljauw	809
	1010	gekruide vis	946	gezouten kabeljauw	
fregatmakreel	372	gelatine	388, 575	zonder graat	119
		gelubde vis	427	gezouten makreel	127
		gemarineerde gebakken		gezouten ongestripte	
G		vis	140	vis	812
gaffelbitter	381	gemarineerde haring	828	gezouten vis	810
gaffelkabeljauw	366	gemarineerde sneedjes		gezouten zalm	698
garnaal	153, 220, 711,	haring	255	gezouten zalm buiken	
	737, 898	gemarineerde vis	585		805
garnalencocktail	851	gepantserde poon	39	glaceren	396
garnalen salade	536	gepasteuriseerde		gladde haai	916
gebakken bokking	139	kaviar in pekel	684	glasaal	299
gebakken gemarin-		gepasteuriseerde vis	683	goerami	404
eerde haring	141	gepekeld en gekruide		golfrog	1056
gebakken haring	54	ontkopte		gonaden	403
gebakken vis	371	haring	252	goudbrasem	391, 846
gedoornde hartschelp	950	gepekeld vis	695, 810	goudharder	620
gedroogde garnalen		geperste pilchards	739	goudharing	358
doppen	135	gerookte gemarineerde		goudmakreel	273
gedroogde gezouten		vis	534	goudvis	175, 401
kabeljauwreepjes		gerookte haaiwammen		gratenvis	118
	892		837	grauwe poon	416
gedroogde gezouten		gerookte vis	912	griend	707
kabeljauw		gerookte visworst	349	griet	144
zonder graat	122	gerookte zalm	529	grijze walvis	664
gedroogde gezouten		geroosterde vis	60	Groenlandse haai	413
onthuide		geschaarde vis	793	Groenlandse heilbot	411
kabeljauw	905	gestapelde zoute vis	1069	Groenlandse kabeljauw	
gedroogde gezouten		gestoolde haring	54		203
vis	282	gestoomde vis	471, 912	Groenlandse walvis	412
gedroogde leng	948	gestreepte bokvis	402	grondels	398
gedroogde pilchard	308				

grootoogrog	247	Indische bruinvis	481	klipvis	532
grootoogtonijn	77	Indische makreel	480	kokhaan	202, 215
grote mantel	835	industrievius	482, 1035	kokkel	202, 215
grote marene	735	ingedampte vis	467	kolblei	1076
grote pieterman	409	ingelegd in hete azijn		kommeraal	224
guanine	421		470	koningsvis	556
guitaarrog	423	ingewanden	426	koning van de poon	397,
gul	206	inkt	483		995
H		inktvis	257, 653, 965	koolvis	802
haai	876	in lagen droog		koornaarvis	42, 900
haaiwangen	837	gezouten vis	515	koraal	225
haché mat schelpd- lervlees	195	ivoor	488	koudgerookte schel- vis	317
halfconserven	868	J		koudgerookte vis	211
hamerhaai	439	Jacobzalm	417	koudgerookte vlinders	400
harderwijker	154	Japanse paling	493	kraak	653
haring	454, 894	Japanse pelser	494	krab	231
haringhaai	578, 581, 727	Japanse zalm	184	krabbenvlees	233
haringhomsaus	460	jonge zalm	914	kreeft	306, 567, 641
haring in gelei	456	K		kreeftcocktail	851
haring in mosterdsaus		kaardrog	874	kreeftensoep	240
	623	kabeljauw	203	kreukel	690, 1098
haring in wijnsaus	458	kabeljauwlevermeel	207	krill	536.1, 536.2
haring in zure roomsaus	457	kabeljauwleverpastei	209	kroepoek	538
haringkoning	525, 650	kaken	390	kroeskarper	175, 246
haringmeel	459	kammossel	68, 742	kuit	787
haringolie	461	kamschelp	68	kunstmatic gedroogde vis	263
haringsalade	462	Kamsjatka krab	521	kwabaal	160
heek	432	karper	175	L	
heilbot	436, 666	karperachtigen	520	labberdaan	429, 540
heilbot levertraan	437	Kaspische zeesteur	985	langeschar	15
hengst	514	kaviaar	179	langoesten	235
Hollandse pekelharing		kaviaar gedompeld in pekkel	696	langoestenboter	236
	291	kaviaarsurrogaat	180	langoestenmeel	237
hom	606	keilrog	970	langoestensoep	238
hondshaai	271, 558	kelen	625	langoestensoep extract	
hondstong	1101	kever	643		239
hoofdkrab	293	Kieler sprot	517	langoestine	642
horsmakreel	468	kikker	375	langs de rug open- gesneden vis	579
houting	472	kikvors	375	langzaam bevroren vis	877
hozemond	28	kipper	527	leder	553
huso	985	kippersnacks	531	leng	562
I		kleine duivelsrog	266	lepelsteur	673
iers mos	484	kleine koornaavis	42	levertraan	208, 330
in azijn ingelegde vis		kleine marene	1058	licht gedroogde vis	451
	1060	kleine roodbaars	758	licht gerookte vis	603
in bulk aangevoerd	157	kleine schelvis	183		
		kleinoogrog	675		

licht gerookte zilver-	
haring	678
licht gezouten en/of	
licht gerookte	
vis	602
lichtgezouten magere	
vis	410
lichtzouten vis	559
lijkstijfheid	776
lippen en kelen	204
lipvis	1103
lodde	170
lom	1053
loodsmannetje	706
los gestort	157

M

maanvis	612
maatjes haring	589
magere vis	1078
magge	295
makreel	577
makreelgeep	829
mannitol	583
marene	721, 1079
marinade	303, 585, 586
marlijn	587
marsbanker	468
masoruzalm	184
matig gedroogde	
gezouten vis	926
matig gezouten vis	435,
	593
meel van magere	
zeevis	1080
meerschede	753
meerval	177
meivis	872, 1055
melkers	604
melkvis	605
mensenhaai	771, 1084
met zout bespren-	
kelde verse	
haring	533
met zout en suiker	
geconserveerde	
vis	988
meun	783
middellandse zee leng	
	592

moerasschildpad	1009
monikendammer	139
moot	972, 1043
mossel	106, 622
mul	397, 995
murene	616

N

namaakzalm	865
narwal	627
negenooog	548
neushaai	578, 727
Noord Amerikaanse	
ansjovis	640
noordelijke kogelvis	740
noordelijke konings	
vis	283
noordkaper	639
noordkromp	652
noordzeekrab	293
noorse garnaal	262
noorse kreeft	642
noorse vinvis	867
noorse zilverharing	645
noors gezouten haring	
	644

O

oester	217, 629, 661
ombervis	244, 283, 591
omgepakte gezouten	
haring	858
ongestripte vis	1094
ontgrate kipper	121
ontgrate vis	117
onthuid	904
onthuiden	906
oorsardientje	392
oostzee haring	59
opengesneden vis voor	
de zouterij	280
opslag in keeën	882
op zee gezouten	811
ork	519
orka	519

P

paaiende vis	939
paarijpe vis	777
paapje	499

Pacific steur	985
Pacifische haring	667
Pacifische kabeljauw	663
paling	294, 305
paling in gelei	496
panklare vis	279
papegaaivis	682
parel	686
parelmoer	618
parelmoerschelp	619
pastei van schaal en	
weekdieren	883
patella	560
pekel	145
pekelharing	697
pekelmaatjes	588
pel	884
pelser	705, 822
perskoek	738
persvocht concentraat	
	223

Peruaanse ansjovis	18
petis	685
Pieterman	409, 1068
pijlintvis	965
pijlstaartrog	976
pink zalm	710
platvis	354
pollak	720
poolkabeljauw	203
poon	425
Portugese oester	731
potvis	945
potvisolie	944
puf	1073
puitaal	295

R

ratvis	750
regenboogforel	748, 1044
reuzenhaai	65
riddervis	35, 182
rievkreeft	241
rievprik	548
rob	853
rode kaviaar	756
rode poon	425, 1110
rode trommelvis	283
rode zalm	710, 925
rog	751, 903

rolmops	790	sponzen	957	verse vis	369
rolmopsjes	380	sprot	147, 962	verwijderen van kop en ingewanden	636
rondvis	975	staarten van langoe- stine	836	vette vis	310
roodbaars	755, 758	steenbolk	732	vierdradige meun	367
roodwier	754	steenkarper	175	vijfdradige meun	350
ruwe haai	1030	stekelmeerval	848	villen	906
ruw haaienleer	873	stekelrog	1011	vingerwier	847
S		sterlet	985	vinvis	318
St. Jacobsschelp	835	steur	985	visafval	348
sardien	705, 822	steurgarnaal	218	visballen	322
sardientje	822	steurharing	95, 975	visballetjes	322
schaaldieren cocktail	851	steurkrab	218	visbloem	326
schar	258	stokvis	50, 978	visblokjes	267
scharretong	594	strandgaper	194, 927	viscake	323
scheermes	753	strandkrab	219	visdelikatessen	264
schelpdiervocht	196	strobokking	154	visgelatine	316, 486
schelpen	884	stukjes haring in saus	455	vishalfconserven in olie	654
schelvis	430	suikerwier	846	vishuiden	343
schelvisbroed	864	T		vis in eigen bouillon	321
schelvis hutspot in blik	431	tandbaars	289	vis in gelei	4, 328
scherpsnuit rog	570	tandkarper	520	vis in kisten aangevoerd	133
schijfjes vis	794	tapijtschelp	174, 418	vis in pekel	695
schol	714	tarbot	1050	visleder	556
schorpioenvis	839	tarpoen	1004	visleer	553
schotje	859	tegervis	1019	vislever	329
Schotse maatjesharing	840	tijgerhaai	1016	visleverpastei	331
schurftvis	833	tilapia	1018	vislijm	327
sidderrog	296	tolkuren	1042	vismeel	332
sint pietervis	500	tong	221, 930	visoliën	333
slakdolf	857	tongschar	556	vismoot	336
slangalen	919	tonijn	102, 1048	vispasta	334
slangster	967	tonijn in olie	1029	vispastei	335
sluismeester	366	tonijnsalade	1049	vispudding	337
smelt	817	tonijnsaucijsjes	1047	vissalade	338
snelkoeling	992	tonijnworst	1046	vischubben	340
snoek	704	toter	1106	vissilage	342
snoekbaars	703	traan	1034	vissoep	324, 344
snotdolf	573	trapon	897	visstearine	345
Spaanse makreel	192, 668	trassi	1036	vistongen	347
Spaanse zeebrasem	48, 90.2, 846	trekkervis	241.1, 314, 1039	visvingers	346
spekbokking	447	tripang	1037	visvlokken	325
spermolie	944	tuimelaar	129	visvolconserven	168
spiegelrog	1100	U		visworst	339
spiering	911	V		viszilver	687
spinkrab	949	Venusschelp	441, 741	vis zonder graat	120
				vlagzalm	407
				vleet	353, 751, 903

vlekvinhaai	363	wrakbaars	1104	zeepok	61
vleugel	1097	wulk	1072	zeeprik	548, 852
vliegende vis	362			zeerat	746, 750
voedervis	482, 1035	IJ		zeeschildpad	1052
vol vismeel	1095			zeester	967
voorgepekelde vis	146	ijle vis	943	zeewier	862
voorgezuurde haring-		ijle zalm	514	zeewierbrood	552
filet	826	ijshaai	413	zeewiermeel	863
vorskwab	366			zeewolf	177, 1102
voshaai	1015	Z		zeilvis	801
vriesdrogen	368			zilverharing	896
		zaagje	225	zilversmelt	37
		zaagvis	830	zoetwaterkreeft	241
W		zalm	46, 804	zoetwater trommelvis	283
walgezouten vis	890	zalmbokking	447	zomervogel	361
walrus	1066	zalmbroed	681	zon gedroogde vis	990
walvisolie	1070	zalmkaviaar	756	zonnebaars	991
walvissen	1071	zalmkuitaas	806	zonnevis	500
walvisstek	97	zalmzalade	807	zoute lappen	815
warmgerookte gezou-		zandspiering	408, 817,	zoutevis	810, 813
ten haring	93		910	zuidafrikaanse-heek	169
warmgerookte haring	154	zand tong	551	zuidkaper	935
warmgerookte haring		zeebaars	66, 844	zwaardvis	1002
zonder graat	123	zeebarbeel	397, 995	zwaar gezouten	451
warmgerookte schelvis		zeebrasem	110, 678	zwaar gezouten en/of	
zonder kop	913	zeedonderpad	842	gerookte vis	442
warmgerookte vis	471	zeeduivel	28	zwaar gezouten haring	444
wijde mantel	742	zeeëgel	861		
wijting	1093	zeeëngel	27	zwaar gezouten sloe-	
winde	476	zeeforel	453, 859, 1044	haring	646
windgedroogde vis	1096	zeehond	853	zwaar gezouten vis	450
witflankdolfijn	1086	zeekarper	90	zwaar gezouten zalm	445
witje	1101	zeekoe	849	zwarte baars	83
witsnuitdolfijn	1075	zeekomkommer	850	zwarte haai	853.1
wittehaai	578	zeekreeft	306, 567	zwarte heilbot	411
witte koolvis	720	zeeleguaan	566	zwarte koolvis	802
witte marlijn	1082	zeelt	1007	zwarte marlijn	87, 527
witte tonijn	8	zeeoor	2, 659	zwartstaart	824
		zeepaling	224	zwemblaas	1000

PORTUGUESE/PORTUGAIS (P)

Note: Figures in index refer to item numbers / Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A

abadejo do cabo	523	aranhuço	968	arenque fumado	527
abertura ventral	625	arapaema	33	arenque fumado a quente	358
abrôtea da Novazelândia	756.1	arca de noé	38	arenque fumado sem	
abrôtea branca	1081	arca japonesa	38	espinhas	123
abrôtea vermelha	761	areiro	594	arenque gordo preparado	93
abrótia-do-alto	366	arenque	454	arenque inteiro salgado	975
acepipes de mariscos	851	arenque com especiarias	947	arenque ligeiramente	
achigã	83	arenque cortado com		fumado	678
agar	5	especiarias	256	arenque muito salgado	444
agulha	630	arenque cortado em		arenque muito salgado e	
agulhão	829	marinada	255	pouco fumado	896
alabote	436	arenque cozido	54	arenque pequino	1106
alabote-da-		arenque de cura		arenque-prateado-	
Gronelândia	411	escocesa	840	norueguês	645
alabote-do-Pacífico	667	arenque de cura		arenque salgado	95
alabote japonês	41	holandesa	291	arenque salgado a bordo	858
albacora	1108	arenque de escabeche	932	arenque salgado a seco	285
albafar	902	arenque de guelras e		arenque salgado e	
alcaraz	132	visceras	390	fumado	447
alcarraz	172	arenque-de-lago	543	arenque sem espinhas	121
alga	469, 860	arenque descabeçado		arenque-vermelho	762
alga castanha	151, 513,	e salgado	815	argentina	37
	535	arenque descabeçado		arinca	430
alga do mar	862	e salmoira	252	arinca fumada	317, 913
alga vermelha	286, 754	arenque-do-Báltico	59	arinca miúda	864
alginato	10	arenque doirado	399	arinca pequena	183
almôndegas de peixe	322	arenque-do-Pacífico	667	armazenagem a granel	157
alosa cinzenta	9	arenque em creme		armazenagem de	
amanmar	1040	ácido	457	congelados	212
âmbar cinzento	13	arenque em geleia	456	armazenagem em caixas	133
arneijoa	174, 418	arenque em marinada	141	armazenagem em	
anchova	103	arenque em molho de		camadas	882
anchova à italiana	487	vinho	458		
anchoveta	18	arenque em mostarda	623		
angula	299	arenque em salmoira	588, 697		
anjo	27	arenque enrolado	790		
antibióticos	30	arenque fresco	533		
aparas	772				

armazenagem		besugo	48, 90.2	cachucho	549
refrigerada	189	bexiga natatória	1000	cadelinha	194, 225
asa	1097	bica	679	caldo de peixe	230
atum	1048	bico-de-garrafa	130	camarão	370, 737, 893
atum albacora	1108	bicuda	63	camarão ártico	262
atum-dente-de-cão	297	bife de baleia	845	camarão-branco	218, 1085
atum-do-Índico	572	biqueirão	19	camarão de água doce	370
atum em conserva	1029	biqueirão-do-Pacífico norte		camarão em maionese	
atum patudo	77		640		536
atum rabilho	102	biqueirão-do-Perú	18	camarão-mouro	153, 220
atum voador	8	bloco de peixe congelado		camarão-negro	153, 220
azevia	930		95.1	camarão-rosa	711
azevia raiada	1010	boca-de-panela	707	caneja	916
B		bocados (de atum)	600	cangulo	1039
		bocados de arenque		canivette	753
		enlatados	531	cantariño do norte	758
babosa de Patagonia	781	bocados de filetes de		cantariño do Pacífico	669
bacalhau	50, 203	arenque	455	capelim	170
bacalau de cura		bodião	58, 1103	capelo	723
nacional	628	boga-do-mar	114	carangídeos	490
bacalhau Ártico		bolo de peixe	323	caranguejo	231
	1062	bolos de caranguejos	232	caranguejo-real	521
bacalhau-do-Pacífico		bolota	1053	caranguejo-verde	219
	663	bonito	125	carapau	468
bacalhau feito em tiras		bonito-dente-de-cão		caras de bacalhau	204
	892		799	carne-a-carne	173
bacalhau graúdo	429	bonito-do-Índo-Pacífico		carne de caranguejo	233
bacalhau pequeno	206		657	carne de tartaruga	167
bacalhau polar	719	bonito-do-Pacífico	662	carocho	90.1, 853.1
bacalhau salgado	809	boto-raiado	778	carpa	175
bacalhau salgado e seco		borrelho	690, 1098	carragenina	176, 484
sem pele	905	brema	143	carta	833
bacalhau sem espinhas		burrié	690, 1098	carta de verão	989
	119	búzio	1072	castanhola	921
badejinho	901	C		cavala	577, 192, 668
badejo	1093	cabeçudo	968	cavala-da-Índia	1063
bagre	878	caboz	398	cavala-do-Índico	480
baiacu	740	cabra	425, 712	cavala escalada	579
baleias	775, 1071	cabra-cabaço	1110	cavala salgada	127
baleia awã	607	cabra de bandeira	886	caviar	179
baleia azul	110	cabra de cascas	39	caviar pasteurizado	684
baleia boreal	867	cabra-lira	712	caviar salmourado	696
baleia-cinzeira-do-		cabra morena	416	caviar vermelho	756
Pacífico	664	cabra vermelha	760	charuteiro-azeite	1116
baleia-de-bossas	474	cabrinha-da-leque	363	charuteiro-catarino	1116
baleia-franca	639	cação	916	cherne	844, 1104
baleia-franca-boreal	412	cação antártico	424	cherne da Novazelândia	
baleia-franca-negra	935	cachalote	945, 1071		440.1
barbudo	1012	cachalote-anão	557	chicharro	468
beicinho	611			choco	257
berbigão	202, 215, 950				

chopo	257
choupa	90
clame	441, 741
clame da areia	194, 927
cobra	373
cobra-do-mar	251, 919
coiro	553
cola de peixe	327, 486
conchas e carapaças	884
congro	224
congro bicudo do Japão	880
conserva de peixe	168
conserva de peixe ao natural	321
coral	226
corcovado	615
coregono	721, 1079
coregono biscudo	472
coregono bronco	1058
coregono lavareda	735
corentinha	222
corvina	244, 283, 591
corvina africana	503
corvina de bola amarela	387
corvinata	1067
craca	61
creme de anchova	22
cura amarela	12
cura branca	136
cura carregada	442
cura do Gaspé	386
cura do Labrador	541
cura lenta de peixe de salga carregada	451
cura leve	559, 926
cura norueguesa de arenque	644
D	
daurada	391
desovado	943
despelagem	906
desperdícios de peixe	348
diabo-do-mar	266
doirada	273
donzela	160, 562

dourada do Japão	764
dugongo	849

E

eiró	294, 305
enchova	19
enchovagem	20
enguia	294, 305
enguia-americana	14
enguia japonesa	493
enguias em geleia	496
ensopado de peixe com carne de porco	324
eperlano	911
escabeche	303, 586
escalo	476
escamas de peixe	340
escamudo	802
escamudo-do-Alasca	6
escolar	920
escorpião	434, 842
esfolia	906
espadarte	1002
espadarte-serra	830
espadilha	147, 962
espadilha do cáspio	518
espadilha fumada	517
espadim	587
espadium-azul do Atlântico	105
espadim bicudo	940
espadim-branco-do-Atlântico	1082
espadim de bico curto	940
espadim-negro	87
espadim-raiado	983
esparideos	846
esponja	957
essência de anchova	23
essência de pérola	687
estearina de peixe	345
estrla do mar	967
estrombo	222
esturjão	985
esturjão do caspio	71
esturjão do danúbio	660
esturjão estrelado	871
extracto de sopa de lagosta	239

F

faneca	732
faneca norvega	643
fanecão	726
farinha de alga	863
farinha de arenque	459
farinha de fígado de bacalhau	207
farinha de lagosta	237
farinha de peixe	332, 1095
farinha de peixe magro	1080
farinha de peixe para o consumo humano	326
fateixa	542
ferreira branca	1089
fígado de peixe	329
filete	315
filete de bacalahau	
salgado sem espinhas	122
filete de espadilha com especiarias	32
filete fumado	400
filete inteiro	315
filetes de arenque em salmoira	826
filetes de arenque fumado	530, 531
filetes de salmão à sueca	405
flecha	118
flocos de peixe	325
foca	853
fogueteiro-galego	201
frachão	817
fritura de cabozes	637
fura-vasos	76

G

gaiado	907
galeota	408, 817, 910
galhudo	271, 693
galucha	124
gamba	737, 893
garo	384, 385
garoupa	419, 498
gata	550

gelatina	388
gelatina de peixe	575
golfinho	216, 274
golfinho-branco	1086
golfinho-branco-do- Ártico	72
golfinho de focinho branco	1075
gónadas	403
granadeiro azul	466.1
guanina	421
guelha	109
guizado de lagostim	240
gurami	404

H

hilsa	464
holotúria	850, 1037

I

ictiocola	316
imperador	755
irradiação	485
isco de ovas de salmão	806

J

jamanta	266, 584
judeu	157.1, 372
juliana	720

K

krill	536.1
krill do Antártico	536.2

L

lácteas	606
lagarto-do-mar	566
lagosta	235
lagostim	642
lagostim-do-rio	241
laibeque	350, 367, 783, 1014
laminária	847
laminarina	547
lampreia-do-mar	548, 852
lampreia-do-rio	548
lapa	560
lapa-real	659

lavadiha	962
lavagante	306, 567
lavagante Americano	641
leitão	88
leque	742, 835
lesma-do-mar	857
licor de clame	196
linguado	930
linguado-amarelo	1113
linguado legitimo	221
linguado de areia	551
línguas de peixe	347
lingue escalado seco	948

linguiça

lírio	253
listado	907
listão	907
longueirão	753
lorcha	415
lua	612
luciano	921
lúcio	704
lúcio perca	703
lula	965

M

madre-pérola	619
manitol	583
manta	584
manteiga de anchova	21
marfim	488
marinada frita	140
marreco	768, 791
maruca	562
maruca azul	104
maruca espanhola	592
meia-agulha	433
melga	693
malhado	693
menhadem	596
merma	565
merma oriental	510.1
mero	419
mero legitimo	285
metade de peixe	315
mexilhão	106, 622
mixilhão-africano	261
mochama	610

molho de lácteas de arenque	460
molho de peixe fermentado	313
mora	773.1
moreia	616
morsa	1066
muchama	610
mucharra	611
mugem	620
múle: numero de peixes por quilograma	229

N

nácar	618
narval	627
navalheira-azul	100

O

óleo de arenque	461
óleo de baleia	1070
óleo de cachalote	944
óleo de fígado de alabote	437
óleo de fígado de bacalhau	208
óleo de fígado de peixe	330
óleo de peixe	333
óleo de peixe em decomposição	1034
olho de vidro-laranja	656.2
orelha	2
orelha do mar	659
ostra	107, 661
ostra-plana europeia	217, 629
ostra-portuguesa	731
ouriço-do-mar	861
ovas	787
ovas secas	128

P

pala	672
palitos de peixe	346
palitos de surimi com caranguejo	233.1
palmeta	715

paloco	720	peixe cozido em molho		peixe médicamente	
palometa	715		534	salgado	593
pâmpano do pacífico	448	peixe-cravo	656	peixe-ovado	777
pâmpano-manteiga	163,1, 448	peixe curado em molho ácido	4	peixe-papagaio	682
pampo	723	peixe de refugo	1035	peixe para farinha	482
pargo-legítimo	228, 763,1 824	peixe descabeçado	449	peixe pasteurizado	683
passarinho	300	peixe descabeçado e viscerado	636	peixe-piloto	706
pasta de anchova	24	peixe desidratado	263	peixe-porco-galhudo	314
pasta de arenque fumado	94	peixe em desova	939	peixe-prata-do-Atlântico	1004
pasta de fígado de bacalau	209	peixe em escabeche	585	peixe preparado em vinagre	1060
pasta de fígado de peixe	331	peixe em geleia	328	peixe redondo	795
pasta de lagosta	236	peixe em salmoira	146	peixe refrigerado	188
pasta de moluscos e crustáceos	883	peixe em vinagre quente	470	peixe-rei	42, 900
pasta de peixe	334	peixe encarnado	401	peixe salgado	810, 813, 1069
pasta de peixe fermentado	312	peixe ensilado	342	peixe salgado a seco	284
pasta de peixe prensado	738	peixe-espada	253, 376	peixe salgado e seco	282, 532
pata-roxa	271, 558	peixe-espada-do-Pacífico	831	peixes de fundo	418,1
patarroxa	550	peixe-espátula	673	peixe seco	281
pedaços de bacalhau em forma de tijolos	205	peixe eviscerado	427	peixe seco ao ar	1096
peixe aberto	955	peixe fortemente fumado	446	peixe seco ao sol	990
peixe activado	798	peixe fortemente salgado	450	peixe seco sem escala	978
peixe-agulha	383, 630	peixe fresco	369	peixe sem espinhas	117, 120
peixe amanhado	279	peixe frito	371	peixe semi-salgado	435
peixe-amanhado em verde	280	peixe fumado	912	peixe sem pele	904
peixe-aranha	409, 1068	peixe fumado a frio	211	peixe-serra	830
peixe-bola	740	peixe fumado quente	471	peixe tratado com sal e açúcar	988
peixe-borboleta	164	peixe-galo	500	peixe tratado com especiarias	946
peixe-carniero europeu	295	peixe gordo	310	peixe tratado em salmoira	695
peixe-carvão do Pacífico	800	peixe grelhado	60	peixe verde	410
peixe chato	354	peixe inteiro	1094	peixe vermelho	758
peixe condensado		peixe inteiro salgado	812	peixe-voador	362
homogeneizado	467	peixe-javali	111,1	pele de peixe	343
peixe congelado	377, 877	peixe-leite	605	pele de tubarão	873
peixe cortado em cubos	267	peixe ligeiramente curado	602	pequeno arenque	894
		peixe ligeiramente fumado	603	perca	689, 1111
		peixe-lapa	573	perceve	61
		peixe-lobo	108, 177, 1102	perna-de-moça	931, 1030
		peixe-lobo malhado	960	perna-de-moça da Austrália	838
		peixe-lua	612	pérola	686
		peixe-macaco	298	pescada	432
		peixe magro	1078		

pescada-branca	432	ratazana Americana	750	salmonete da vasa	397
pescada chilena	186	relangueiro	650	salmonete legitimo	397,
pescada-da-África-do-		rigidez cadavérica	776		995
Sul	169	roaz	69	salmonete-vermelho	995
pescada-da-Argentina		roaz-corvineiro	129	salsicha de atum	1046
	936	roaz-de-bandeira	519	salsicha de peixe	339,
pescada-do-Pacífico	665	robalo	66, 844		1047
pescada-marmota	432	robalo branco	1074	salsicha de peixe fumado	
pescada prateada	898	robalo do norte	1083		349
pescadinha	432	robalo japoneses	495	salvelha	872
pichelim	111	robalo-muge	982	sama	671, 829
pimpão	246	rodovalho	144	sandilho	817
pissala	713	rodovalho-bruxa	1031	santola	949
pudim de peixe	337	roncador	283, 420	sapateira	293
polvo	653	rorqual	792, 1071	sapateiro	356
porção de peixe	336	rorqual-azul	110	sapateiza do Pacífico	287
porco	473	rorqual-boreal	867	sarda	577
posta de peixe	1043	rorqual-comum	318	sardinela	823
postas	794, 972	rorqual-miúdo	607	sardinela da India	655
pota	364	ruivaca	92, 779	sardinela de escabeche	
potra	364, 965	ruivo	425, 507		933
pregado	594, 1050			sardinela lombuda	392
produtos marinhos para		S		sardinha	705, 822
rações	29	saboga	1055	sardinha seca	308
R		safio	224	sardinhas prensadas	739
rã	158, 375	salada de arenque	462	sardinopa	705, 822
rabilo	102	salada de atum	1049	sardinopa-da-África-do-	
raia	751, 903	salada de peixe	338	Sul	187
raia-biscuda	570	salada de salmão	807	sardinopa da Australia	699
raia-curva	1056	salema	402	sardinopa da Califórnia	166
raia-de-dois-olhos	247	salga a bordo	811	sardinopa Japonesa	494
raia de Gronelândia	953	salga a seco	515	sargo da América do norte	
raia-de-São-Pedro	821	salga em terra	890		843
raia-inverneira	1100	salmão	193, 210, 804	sargo do Atlântico sudeste	
raia-lenga	1011	salmão-cão	193		1090
raia-manchada	959	salmão-do-Atlântico	46	sargo legítimo	1076
raia-nevoeira	879	salmão de danúbio	260	sarrajão	44, 125
raia-oirega	353	salmão en salmoira	698	sável	11, 872
raia-pinta	1011	salmão fumado	529	sável-americano	16
raia-pintada	970	salmão-japonês	184	savelha	1055
raia-pontuada	96	salmão jovem	914	secagem por meio de	
raia-pregada	874	salmão muito salgado		refrigeração	368
raia-teiroga	1087		445	sedimentos	365
raia-zimbreira	675	salmão pequeno	681	semi-conserva de peixe	
rainúnculo-negro	366	salmão pratado	210		264
rascasso	839	salmao real	191	semi-conservas	868
ratão aguia	292	salmão-rosa	710	semi-conservas em óleo	
ratão bispo	292	salmão-vermelho-do-			654
ratazana	190, 746	Pacífico	925	senuca	62
		salmoira	145	serano-alecrim	844

sereia	724
serra	524
serra da Índia	1063
serrano-alecrim	214
serra real	522
serra-tigre	866
solha	714
solha Americana	15
solha da rocha	786
solha-das-pedras patrúcia	360
solha de inverno	1099
solha-de-pedras	360
solha dos mares do norte	258, 1114
solha escura do mare do norte	258
solha-limão	556
solhão	1101
solhão ártico	36
solhão estrelado	969
solhão liso	915
solhão malhado do Japão	797
solho	985
sopa de arinca	431
sopa de clame	195
sopa de lagosta	238
sopa de mariscos	82
sopa de peixe	344
substitutos de caviar	180
sucedâneo de salmão fumado	865
sucos condensados de peixe	223
super-refrigeração	992

T

tainha	620
tamboril	28
taralhão	700
tarpaõ	1004
tartaruga	1009, 1052
tença	1007
terrina de peixe	335
tilápia	1018
tinta	483
tomecode	1026
toninha	481, 730
toucinho de baleia	97
tremelga	296
trombeiro	692
truta	453, 1044
truta-acro-íris	748
truta-das-fontes	150, 182
truta-de-lago	545
truta marinha	859
truta sapeira	859
tubarão	159, 373, 771, 876
tubarão-albafar	902
tubarão-ama	649
tubarão-anequim	578, 581
tubarão-castanho	152
tubarão da Gronelândia	413
tubarão-de-areia	820
tubarão-de-pontas brancas	1091
tubarão-de-pontas negras	91
tubarão-de-São-Tomé	1084
tubarão-dormedor	649

tubarão-frade	65
tubarão-limão	555
tubarão-martello	439
tubarão-prego	952
tubarão-raposo	1015
tubarão-sardo	578, 727
tubarão-sardo-do Japão	808
tubarão-terranova	878
tubarão-tigre	1016
tubarão-toiro	820

U

uge	976
uge de cardas	976
uge-manta	976

V

veleiro	801
ventresca	1059
ventresca de galhudo	837
ventresca salgada	805
verdinho	111.1
vidragem	396
vieira	68, 835
viola	423
vísceras	426

X

xareu da Novazelândia	1038
xareu-macoa	242
xaputa	723, 752

Z

zorra	1015
-------	------

SWEDISH/SUÉDOIS (S)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A		benfri kipper	121	brugd	65
abborre	689	benfri rökt sill	123	brunaktig	750
abborrfisk	703	benfri salttorsk	119	buffelfisk	987
agar	5	benfri salt torskfile	122	bågfena	132
agar-agar	5	bengädda	383	böckling	154
alaskasej	6	bentungor	33	C	
albacora	8	berggylta	58, 1103	chileansjovis	18
albulider	118	bergskädda	556	chilensk bonit	662
alg	862	bergtunga	556	chilesardin	187
algbröd	552	bergvar	1031	D	
alginat	10	bernfisk	74	danube	260
allmän sandhaj	820	bethaj	1030	darrocka	296
ambra	13	birkel ånga	104	delfin	274
amerikansk abborre	1111	biscayaval	639	djuptobis	817
amerikansk ansjovis	640	björkna	1076	djurföda	29
amerikansk bäckröding	150	bladtång	151, 513, 535, 847	djävulsrocka	584
amerikansk hummer	641	bladtångmjöl	863	dolksvans	231
amerikansk nors	911	blaggarnsrocka	879	donaulax	804
amerikansk sugkarp	745	bleka	720	drakhuvudfisk	839
amerikansk ål	14	blomrocka	247	dubbelfilé	315
amerikanskt ostron	107	blåhaj	109	dubbelfilé samman-	
andval	130	blå havkatt	108	hängande i buken	579
ansjovis	20	blåkäft	839		
ansjovisextrakt	23	blåkrabba	100	dvärgkaskelot	557
ansjovis (fisk)	19	blålånga	104	dödsstelhet	776
ansjovispastej	24	blåmussla	106, 622	dögling	130
antalfisk per kg.	229	blåsfisk	740	E	
antarktisk krill	536.2	blåsik	735	egentliga tandkarpar	520
antibiotika	30	blåtobis	910	elektrisk rocka	296
aptitsill	32	blåval	110	elfenben	488
artificiellt torkad fisk	263	blåvitling	111	elopid	542
australisk sardin	669	bläck	483	eulachonen	304
auxid	157.1, 372	bläckfisk	257, 965	europisk ål	305
B		bollmussla	652	europiskt ostron	217
barracuda	63	bonit	907	F	
belugastör	71	borrmussla	700	fatsaltad fisk	695
belugaval	72	bottenfisk	418.1	femtömmad skärlånga	350
benad fisk	117	braxen	143		
benfri fisk	120	brokrocka	1056		
		brosme	1053		

fenknöt	1110	flundrefisk	354	guldbraxen	391
fenval	318, 792	flygfisk	362	guldfisk	401
feta fiskslag	310	flygsimpa	363	guldax	37
fiatola	723	flå	906	guldmakrill	273
filé	315	fläckig havkatt	960	gulstrimmig mullus	995
filfisk	314, 1039	fläckig judefisk	498	gylltor	1103
fiskavfall	348	fläckig rocka	959	gädda	704
fiskblock	95.1	fläckpagell	846	gälning	390
fiskbullar	322	fläckrocka	247	gökrocka	874
fiskensilage	342	fläkt fisk	280, 955	gös	703
fiskfjäll	340	frostfisk	1026		
fiskflingor	325	fryslagring	212	H	
fisk färdig för kokning		fryst fisk	377	haj	271, 771, 876
eller stekning	279	frystorkning	368	hajrocka	423
fisk i gelé	328	fullganing	390	halstrad fisk	60
fiskinläggningar	264	funnläppad mulle	620	halvnäbb	433
fiskekaka	323	fyrtömmad skärlånga	367	hammarhaj	439
fiskkorv	339	färsk fisk	369	harr	407
fisklever	329	försaltad fisk	146	havsabborre	66, 214, 419, 844
fiskleverolja	330			havsbraxen	723
fiskleverpastej	331	G		havsgös	244, 283, 503, 591, 1067
fisklevertran	330	gaffelbitar	381	havskatt	177
fisklim	327	gaffelmakrill	724	havskatt fiskar	177, 1102
fisk mjölad i salt	798	ganing	390	havskräfta	642, 836
fiskmjöl av mager fisk	1080	gelatin	388	havslax i olja	865
fiskmjöl av vitfisk	1080	glansfisk	656	havsmus	190, 746
fismjöl för djurföda	332	glasering	396	havsnejonöga	852
fiskmjöl (för människoföda)		glasvar	594	havsruda	90, 846
	326	glasål	299	havstulpaner	61
fiskolja	333	glatthaj	916	havtsål	224
fiskpaj	335	glattval	775	havsängel	27
fiskpastej	334	glipskädda	15, 714	havsöra	2, 659
fiskpinnar	346	glyskolja	726	hel fisk	1094
fiskportion	336	gnoding	416	helgeflundra	436
fiskprotein-koncentrat	326	gonader	403	helgeflundreleverolja	437
fiskpudding	337	gravlax	405	helkonserv av fisk	168
fisksallad	338	grillad fisk	60	hjärtmusslor	202, 215
fiskskinn	343	grindval	707	horngädda	383, 630
fisksoppa	344	groda	375	hummer	306, 567
fiskstearin	345	grouper	419	hundfisk	132
fiskstuvning	324	grunt	420	husbloss	486
fisktungor	347	gråhaj	159, 820, 1030	husbloss-stör	71
fisktärningar	267	grå knivtandsål	880	husen	71
fjällbrosme	366	grårocka	953	huvudkapad fisk	449
fjärilsfisk	164	gråsej	802	huvudkapad sill	252
fjärsing	409, 1068	gråval	664	huvudkapning och	
flatfisk	354	grönfisk	415	magdragning	636
flodkräfta (kräftor)	241	grönlandsval	412	håbrand	727
flodnejonöga	548	grönsaltad fisk	410		
flundra	315, 360	guanin	421		

håbrandshaj	578
hågäl	88
håkäring	413
hårdrökt fisk	446
hårdsaltad fisk	450, 451
hårdsaltad lax	445
hårdsaltad och torkad fisk	442
hårdsaltad sill	444
hårstjärt	253
håstörje	1030
hällefundra	436
hästräka	153, 220

I

icke könsmogen sill	589
ictalurider	177
id	476
indian lax	925
industrifisk	482
inlagd ål	496
inälvor	426
irländsk mossas	484
islandsmussla	652

J

japansk jättekraabba	521
japansk lax	184
japansk sardin	494
japansk ål	493
jäst fiskpastej	312
jäst fisksås	313
jättemanta	584

K

kabeljo	50
kalifornisk kummel	665
kalifornisk sardin	166
kallrökt kolja	317
kallrökt fisk	211
kalmar	965
kammussla	68, 742, 835
kanadagös	827
kanadaröding	545
kanalmal	177
karagenin	176
karp	175
kaskelottval	945
kaviar	180
kejsarhummer	642

keta	193
kipper	527
kipperfiléer	530
klippfisk	532
klorocka	970
klumpfisk	612
knaggrocka	1011
knivmussla	753
knorrhane	416, 425
knot	416, 425
knölval	474
kolja	430
koljafilé	317
koljestuvning	431
kolmule	111
kotlett	972
kotlettfisk	28
krabba	231, 293
krabbkaka	232
krabbkött	233
krabbtaska	293
krill	536.1
kronsardiner	537
kryddsaltad fisk	946
kryddsill	947
kråshaj	373
kräftor	241
kräftsoppa	240
kummel	432
kummelsläktet	432
kungsfisk	758
kungslax	191
kvabbso	573
kyld fisk	188
kylkonserver	868
kyllagring	189

L

Labradora saltning	541
lake	160
lakesaltad fisk	695
laminarin	547
landsaltning	890
languster	235
langustmjöl	237
langustsoppa	238
langustsoppsextrakt	239
lax	46, 804
laxsallad	807
laxäggsagn	806

lekande fisk	939
lekfisk	777, 939
leopardrocka	292
lerflundra	15, 714
lerskädda	15, 714
lilla helgefundra	411
lilla hälleflundra	411
limvattenkoncentrat	223
lindare	1007
liten bläckfisk	257
ljusa rockan	96
lodka	170
lotsfisk	706
lubb	1053
lufttorkad fisk	1096
lutfisk	574
lyktfiskar	656.2
lyrknot	712
lyrtorsk	720
långa	562
långfenad pompano	724
läder	553
läppfiskar	1103
lättrokt fisk	603
lättsaltad fisk	435, 559
löja	92

M

mager fisk	1078
majfisk	11, 872
makrill	577
makrillgädda	829
makrillhaj	581
mannitol	583
marinad	303, 586
marinerad fisk	4, 585, 1060
marinerad sill	996
marinerad stekt fisk	140
marinerad stekt sill	141
marulk	28
maskalungen	704
matjessill	588
menhaden	596
minkval	607
mjölke	606
mjölkfisk	605
mullus	397
multe	620
munruvare	1018

muräna	616	plattfisk	354	rödtunga	1101
mussel extrakt	196	platt tarmtång	414	rökt fisk	912
mört	779	plogjärnsrocka	570	rökt fiskkorv	349
N		polartorsk	719	rötsimpa	842
narval	627	pompano	490, 724	S	
navaga	1062	portugisiskt ostron	731	St. persfisk	500
nejonögon	548	pottval	945	saltad fisk	810
nilfengädda	75	presskaka	738	saltad lax	698
nordhavsräka	262	prästkak	42, 900	saltad makrill av boston-	
nordiska beryxen	755	puckellax	710	typ	127
nordkapare	639	puckelval	474	saltad sill	697
nordlig silversida	900	putsning	1040	saltad torsk	809
nordlig silvertorsk	901	pärla	686	saltad torskfisk	812
nordval	412	pärlemor	618	saltlake	145
nors	911	pärlessens	687	sandfisk	818
norsk fetsill	644	R		sandmussla	194, 927
norsk slotetsill	646	rankfoting	61	sandrocka	821
norsk storsill	646	rays havsbraxen	752	sandräka	153, 220
nypning	390	regnbåge	748, 1044	sandskägga	258
näbbgädda	383, 630	regnbågslax	748, 1044	sardell	487
näbbsik	472	rens	426	sardin	705, 822
näbbval	69, 130	rensad fisk	427	scampi	836
O		rigor mortis	776	segelfisk	801
ompackad sill	770	ringbuk	857	sej	802
ormstjärna	967	rocka	751, 903	sejval	867
osetr	660	rollmops	790	senapssill	623
osteoglossider	33	rom	787	sevruga	871
ostrimmig pelamid	715	rotskär	793	sexbågig kamtandhaj	
ostron	629, 661	ruda	246		902
oxgroda	158	rundfisk	795	shad	16, 872
oxögonfisk	114, 402	rundsaltad fisk	813	sik	472, 735, 1079
P		rundsaltad sill	975	siklöja	1058
packad och isad i lådor		ryggstrimmig pelamid	44, 125	sill	454, 894
ombord	133			sillhaj	727
paddtorsk	366	rysk kaviar	179	sill i gele	456
pagell	48, 90.2	rysk stör	660	sill i sur gräddsås	457
pansarhane	39	räka	711, 737, 893	sill i vinsås	458
papegojfisk	682	rättval	775	sillmjöl	459
pastöriserad fisk	683	rävhaj	1015	sillmjölkesås	460
pastöriserad kaviar	684	rödal	754	sillolja	461
pelamida	125	rödfisk	758	sillsallad	462
pigghaj	271, 693	rödhai	271	silverfisk	37
piggvar	1050	röding	35, 182	silversidor	900
pilgädda	63	rödknot	760	silvertorsk	901
pir	499	röd pagell	679	simblåsa	1000
pissala	713	rödsallat	286	simkrabba	1001
planktonsik	721	rödspätta	714	simpor	842
		rödspotta	714	sjurygg	573
		röd tonfisk	102	sjöborrar	861

sjögurka 850, 1037
 sjösaltad fisk 811
 sjösaltad sill 291
 sjöstjärna 967
 sjötunga 221
 skal 884
 skaldjurscocktail 851
 skaldjurspastej 883
 skaldjurssoppa 82
 skarpsill 147, 962
 skedstör 673
 skidmusslor 753
 skinnfri fisk 904
 skinnoch benfri ansjovis 32
 skivsill 256, 455
 skotsksaltad sill 840
 skrapfisk 1035
 skrubba 360
 skrubbb-flundra 360
 skrubbskädda 360
 skäggtorsk 732
 skärlånga 783, 1014
 sköldpadda 1052
 slätrocka 353
 slätval 775
 slätvar 144
 smolt 914
 småfläckig rödhaj 558
 småkolja 183
 småsill 1106
 småströmming 1106
 småtunga 1113
 småvar 647
 småögd rocka 675
 smörbult 398
 smörfisk 163, 448, 723
 snäcka 1032
 sockersaltad fisk 988
 sockeye 925
 solabborre 991
 soltorkad fisk 990
 sommarkvalitet 644
 spansk och japansk
 makrill 192, 668
 sparid 763.1, 846
 spermacetiolja 944
 spermacetival 945
 spetsnosad rocka 1087
 spillånga 948

spindelkrabba 949
 spjutfisk 587, 940, 1082
 springare 216
 sprotten 517
 späckhuggare 519
 staksill 1055
 stamsill 11, 872
 staplad saltfisk 1069
 stek 972
 stekt fisk 371
 stenbit 573
 stensnultra 1103
 sterlett 985
 stillahavs-helgeflundra 666
 stillehavslax 210, 804
 stillahavssill 667
 stillahavstorsk 203, 663
 stingrocka 976
 stirr 681
 stjärnkikare 968
 stjärnstör 871
 storfläckig rödhaj 550
 stor vit haj 1084
 strandkrabba 219
 strandsnäcka 690, 1098
 strimmig spjutfisk 983
 strumpebandsfisk 376
 strupsnitsöring 1044
 strålkonservering 485
 strömming 59, 454
 strösaltad sill 533
 stupsaltad fisk 813
 stupsaltad sill 975
 stuvning i bulk 157
 stuvning i hyllor 982
 stör 985
 större flygfisk 362
 sugkarp 987
 superkylning 992
 sutare 1007
 svamp 957
 svartabborre 83
 svart havsabborre 89
 svart rysk kaviar 179
 svärdfisk 1002
 sydkapare 935
 sydlig silversida 900
 sydlig silvertorsk 901
 sågfisk 830
 säl 853

T

tagghjärtmussla 950
 taggmakrill 242, 468, 490, 724
 tapesmussla 174, 418
 tarpon 1004
 tigerhaj 1016
 tjockläppad mulle 620
 tobisar 817
 tobiskung 408
 tomcod 1026
 tonfisk 102, 510.1, 1048
 tonfisksallad 1049
 toppsegelmal 848
 torkad fisk 281, 978
 torkad saltad fisk 282
 torkat räkavfall 135
 torrfisk 281, 978
 torrsaltad fisk 284
 torrsaltad sild 285
 torrsaltning i stapel 515
 torsk 203
 torsklevermjöl 207
 torskleverolja 208
 torskleverpastej 209
 tran 1034
 tretömmad skärlånga 1014
 trimning 1040
 trumfisk 86
 tryckarfisk 314, 1039
 trådfiskar 1012
 tumlare 730
 tunga 930
 tungevar 833
 tunnina 565, 1048
 tvärbandad knot 979
 tånglake 295
 tångräka 218

U

ulk 842
 ungstekt sill 54
 utlekt fisk 943
 uvak 203

V

valar 1071
 valbiff 845

valkött	845	vingsnäcka	222	Å	
valolja	1070	vinterflundra	1099	ål	294, 305
valross	1066	vitaborre	1083	ål i gelé	496
valspäck	97	vitfläckig havsmus	750	ålkusa	295
valthornssnäcka	1072	vitling	1093	åttaarmad bläckfisk	653
vanlig delfin	216	vitlinglyra	643	Ä	
vanlig pompano	724	vitnos	1075	äka tunga	221
vanlig stör	985	vitrocka	879	älvsik	472
vanlig tobis	910	vitsiding	1086	Ö	
varmmarinerad fisk	470	vit sugkarp	987	öresvin	129
varmrökt fisk	471	vit tonfisk	8	öring	859, 1044
varmrökt koljafilé	913	vitval	72	örnrocka	292
vassbuk	147, 962	vrakabborre	1104	östlig liten bonit	565
vikval	607	vrakfisk	440.1, 1104		
vimma	1117	vraklax	514		
vingar (ex. rockvingar)	1097				

TURKISH/TURC (TR)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A

abdalca	1076
adi pullu	175
adi yunus	216
afalina	129
agar	5
ahtapot	653
ak balina	72
alabalık	836, 859, 1044
alabalık (Atlantik)	46
alabalık (kaya)	785
alabalık salatası	807
alabalık türü	150, 260, 748
alinik asit	10
altınbaş kefal	620
amber	13
ançuez	20
antibiyotikler	30
asil hani	214
asil pavurya	293
asitlerle öldürülmüş balık	4
aterina	42, 900
ayıklanmış balık	427
ayıklanmış ringa	252
ayna	949
ayıbalığı	853
ayıklamak	1040
B	
bağırsaklar	426
baharatla olgunlaşmış balık	946
baharatlı ringa	947
bakalyaro	50, 1093
balanus	61
balığı sahilde işleme	890
balık	57
balık artıkları	348

balık böreği	335
balık çorbası	324, 344
balık derisi	343
balık dili	347
balık ezmesi	334
balık karaciğeri	329
balık karaciğeri macunu	331
balık karaciğer yağı	330
balık keki	323
balık köftesi	322
balık porsiyonu	336
balık pulu	340
balık salatası	338
balık sosisi	339
balık stearini	345
balıktan puding	337
balık turşusu	585
balık tutkalı	327
balık unu	326, 332
balık yağı	330, 333
balinalar	1071
balina yağı	1070
Baltık ringası	59
barbunya	397
başı kesilmiş balık	449
benekli kırlangıç	416
berlâm	432
biyıklı balık	177
Bismark ringası	81
Boston uskumrusu	127
böcek	232, 235
bütün balık	1094
büyük camgöz	65
büyük kaya balığı	398
buza koyma	133

C

camgöz	76
camgöz balığı	1030
canavar balık	109

Ç

çaça	962
çaça-platika	147
çağanoz	231
çamuka	900
çapak	1076
çarpan	1068
çekic	439
çitari	402
çiga	985
çingene pavuryasi	219
çipra	755
çipura	391
çiroz	978
çivili köpek balığı	952
çivisiz kalkan	144
çizgili mercan	844
çok tuzlu balık	450
çuka	985
çupra	755
çütre balığı	314, 1039

D

deniz alabalığı	859
deniz alası	859
deniz anası	497
deniz hıyan	850
deniz ineği	849
deniz kalağı	659
deniz kaplumbağası	1052
deniz kedibalığı	848
deniz kestanesi	861
deniz kulağı	2
deniz lahanası	847
deniz salyangozu	857, 1098
deniz ürünleri	
kokteyli	851
deniz yosunu	862
deniz yosunu unu	863
derepisisi	360

deri	553
derin deniz karidesi	262
derin dondurulmuş balık	877
derisini yüzme	906
destere balığı	830
dikburun	581
dikburun karkarias	727
dikenli öksüz	39
dil	221
dil balığı	551, 833, 930, 1113
dişi kalkan	144
dişli tirsi	1055
domuz balığı	473
dondurulmuş balık	188
dondurup kurutma	368
donmuş balık	377
dülger balığı	500

E

elektrik balığı	296
endüstriyel balık	482

F

fangri	846
fener balığı	28
fermente balık macunu	312
fermente balık sosu	313
fildişi	488
fileto	315
fırında ringa	54
fin balinası	318
fok	730, 853
folas	700
folya	292
fulya	292

G

gelincik	350, 562, 592, 783
gelincik balığı	1014
gebe balık	777
glase	396
gobene	372
gök balina	110
göl ringası	543
guanin	421
gümüş	42, 900

güneşte kurutulmuş balık	990
-----------------------------	-----

H

hafif füme balık	603
hafif tuzlu balık	602
hamsi	19, 20
hamsi esansı	23
hamsi kremi	22
hamsi macunu	24
hamsi yağı	21
hardal ringası	623
has kefal	620
havyar	179
havyar benzerleri	180

I

istakoz çorbası	82
izgara balık	60

İ

iğnelikeler	423
iğnelivatoz	976
ince (kabuklu)	927
inci	686
inci balığı	92
irigöz sinağrit	549
iri yengeç	521
irlanda yosunu	484
irradiyasyon	485
iskarmoz	63
iskaroz	682
işkine	244, 283, 591
iskorpit	839
iskorpit hanisi	1104
izmarit	692
istakoz	306, 567, 641
istavrit	468
istiridye	217, 661
iyice füme edilmiş balık	446

J

japon levreği	495
japon sardalyası	494
japon yılan balığı	493
jelatin	388
jelâtinli balık	328
jöle içinde ringa	456

K

kabuk	884
kabuklu balık macunu	883
kadife balığı	1007
kahverengi alga	151
kahverengi karides	153
kalemarya	965
kalkan balığı	1050
kanat	1097
kaplumbağa	1052
kara balık	1117
karaca	660
karagöz istavrit	489
karides	220, 737, 893
karides türü	1085
karkarias	1084
kaşalot	557
kayabalığı	398
kaya istakozu	784
kayış	251
kedi	271
kedi balığı	550, 558
kefal	620
kelebek balıkları	164
keler	27
kerevit	241
kılavuz balığı	706
kılçığı alınmış balık filotosu	315
kılçıklı balık	117
kılçıksız balık	120
kılçıksız morina	119
kılçıksız tuzlu morina filotosu	122
kılıç balığı	1002
kılıkuyruk	253
kırlangıç	425, 507, 760, 886
kırlangıç balığı	1110
kırma	228, 679, 763.1
kırmızı alga	754
kırmızı balık	246, 401, 758
kırmızı fangri	764
kırmızı havyar	756
kırmızı ringa	762
kızılğöz	779
kızıl sazan	779
kikla	58

kolan	985	mezit	111	ringa unu	459
kolyoz	192, 668	mıgırı	222	ringa yağı	461
kolyoz balığı	938	midye	622	rüzgarda kurutulmuş	
konserve balık	168	midye çorbası	195	balık	1096
köpek balığı	271, 424, 876, 916	midye suyu	196		
köpek balığı türü	159	midye türü	194, 441, 927	S	
körfezde midye türü	68	miğri	224	sağılan balık	939
kum	817	morina	203	sağılmış balık	943
kum balığı	408, 910	mürekkep	483	sapan balığı	1015
kumtrakonyası	1068	mürekkep balığı	257	sardalya	392, 705, 822, 823
kupes	114	morine kafası	204		
kurbağa	375	N		sarı ağız	591
kurbağa balığı	968	nefrops	642	sarı-hani	289
kurbağa türü	158	Nil barbunyası	397	san kuyruk	1116
kurutulmuş balık	281	O		sarıgöz	90
kutu sardalya	739	orfoz	289, 419	sarpan	402
L		orkinoz (ton)	102	sashimi	825
lakerda	544	orta tuzlu balık	593	sazan	175
lakerda veya tuzlu balık	442	Ö		sedef	618, 619
lâpin	1103	öksüz	712	sepya	257
lekeli kedi balığı	88	P		sert tuzlu som iyice	
levrek	66, 703, 854	pala balığı	831	tuzlanmış som	445
lipsoz	839	palamut-torik	44, 125	sert tuzlu ringa	444
lopa	114	palatika	962	sıcak füme balık	471
lûbje	965	pamuk balığı	109	sıcak marinasyon	470
lüfer	103	parçalanmış ringa	455	sinarit	549
M		pasifik berlami	665	sirkeye yatırılmış	
mager vismeel	1080	pasifik gri balinası	664	balık	1060
mahmuzlu camgöz	693	pasifik morinası	663	sivriburun vatoz	570
Malta palamutu	706	pasifik ringası	667	siyah tambur	86
mandagöz mercan	679	pasifik uskumrusu	662	soğuk füme balık	211
marinitol	583	pastörize balık	683	soğuk muhafaza	212
marmır	919	pavurya	231	soğutulmuş balık	188
mavi deniz kedisi	108	pembe alabalık	710	soğutulmuş muhafaza	189
mavi midye türü	106	pembe karides	711	som balığı	804
mavi yengeç	100	pervane	612	sudak	703
mavrusgil balığı	244	pirzola	972	susuz balık	263
mazak	979	pisi balığı	258, 714	sübye	257
melanurya	859	portekiz istiridyesi	731	sünger	957
mercan	226, 228, 679, 763.1	pulatarina	620	Ş	
merina	616	R		şarap soslu ringa	458
mersin	598, 871	ringa	454	şekerle olgunlaşmış	
mersin balığı	985	ringa (ekşi krema içinde)	457	balık	988
mersin morinası	71	ringa salatası	462	şip	985
mezgit	111, 726			T	
				tahta balığı	143, 1076
				tane	229
				tarak	742, 835

tatlısu levreği	689
tatlısu midye türü	370
tatlısu sardalyası	92
tavada balık kızartması	371
taze balık	369
teke	218
tekir	397, 995
teknede işleme	811
terbiye edilmiş balık	279
tereyağı balığı	163
tibbî balık yağı	208
tirsi	11, 860
tirsi balığı	1055
tombile	372
ton	1029
ton balığı	1048
ton pastırması	1047
ton salatası	1049
torik	125
trakonya	409, 1068
trançan	1043
turna	694
turna balığı	704

tuzla kurutulmuş balık	282
tuzlanmış balık	810, 812
tuzlu kuru balık	284
tuzlu kuru ringa	285
tütsü (füme) balık	912
tuz	145
tuzlu balık	146

U

uçan	363
uçan balık	362
uçan kalamar	364
uskumru	577
uskumru türü	489
uyuşturan	296

V

vantuzlu balık	987
varsam	1068
vatoz	247, 353, 751, 821, 874, 959, 970, 1011, 1056, 1087

Y

yabani istiridye	629
yağlı balık	310
yağlı-sardalya	655
yarım ay	434
yarı tuzlu balık	435
yassı balık	354
yayın	177
yazılı orkinos	510.1, 565
yengeç	231, 293
yengeç eti	233
yılan balığı jölesi	496
yeşil sazan	1007
yılan balığı	294
yılanbalığı (Amerika)	14
yunus	274
yuvarlak balık	795
yuvarlak ringa	796
yüzülmüş balık	904
yüzülmüş ringa	905

Z

zargana	383, 630
zurna	566, 671, 829

SERBO-CROAT/SERBO-CROATE (YU)

Note: Figures in index refer to item numbers/Les nombres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des rubriques.

A		broj riba u 1 kg.	229	F	
agar	5	brzo smrznuta riba	877	fanfan	706
alge	862	bucanj	612	fermentirana riblja	
alginat	10	bukva	114	pasta	312
američka lojka	16	butarga	128	fermentirani riblji sos	313
ambra	13			fermentirani riblji umak	313
antarktički syjetlar	536.2	C			315
antibiotici	30	cepurljica	507	filet	
atlantska lojka	11	cijela heringa obradjena			
		i pakovana u		G	
B		barilima	975	garum	385
bakalar	50, 203	cijela riba	1094	gavun	911
bakalar bez kože i		cipli	620	gavuni	42
kosti	119	crnilo glavonožaca	483	gera	692
bakalareva jetrena		crnoprugac	1076	glavoči	398
pašteta	209	crevene alge	754	glaziranje	396
bakalarevo jetreno		crveni kavijar	756	gofi	1116
brašno	207			golub	292
bakalarevo jetreno ulje		Č		golub uhan	266, 584
	208	čepa	11	grb	591
baltička heringa	59	česljača	742	grboglavka	752
barakuda	63			grdobina	28
barjaktarica	150, 182	D		grgeč	689
bežmek	968	dagnjea	106, 622	guanin	421
bijela riba	1078	dehidrirana riba	263	guljenje ribe	906
bijeli tunj	8	delikatesni proizvod	264	gusta juha od	
biser	686	deverika	143	školjkaša	195
biserna esencija	687	dimljena riba	912		
Bizmark heringa	81	dimljena riblja kobasica		H	
blok	95.1		349	heringa	454
blouter	93	dimljeni losos	529	heringa soljena	
blouter pasta	94	divlja bilizma	723	holandskim	
bobica	257	dresirana riba	279	načinom	291
bodečnjak mali	758	drhtulja	296	heringa u aspiku	456
bodeljka	419	dugoperajni tunj	8	heringa u kiselom	
bodeljke	839	dupin	216, 274	umaku i	
bodorka	779			dodatcima	457
brašno dobiveno od		E		heringa u umaku od	
morskih alga	863	ekstrakt juhe rakova	239	slačice	623
brašno od jastoga	237	epinephelus	419	heringa u umaku od	
brgljun	19, 640			vina	458

heringa u želeu	456
himera	190, 746
hladetina	388
hladno dimljena riba	211
hlap	306, 567, 641
hobotnica	653
hrana za životinje	29
hujka	408, 817, 910
hujke	251

I

igla	630
iglica	383
iglokljun	940
iglun	940
igo	1002
ikra	128, 787
inčun	19
insalana riba	798
iverak	15, 258, 360, 714, 1114
izmrješčena riba	943

J

jako hladno dimljena riba	446
jako obradjena riba	442
jako soljena heringa	444
jako soljena ili dimljena riba	442
jako soljena riba	450
jako soljeni losos	445
jandroga	360
jaram	439
jastog	235
jauk	758
jaukavica	839
jegulja	294, 305
jegulja japanska	493
jegulja u aspiku	496
jegulja u želeu	496
jesetra	985
jestiva kornjača	1009
jestivi	861
jež	476
juha od rakova	238

K

kamenica	217, 629, 661
----------	---------------

kamenica portugalska	107,731
kamenotoč	261
kanadska pastirva	150
kanjac	214
kanjci	844
kantar	90
kapica	68, 835
karas	246
kavijar	179
keciga	985
kiljka	518
kirnja	289, 419, 440.1
kirnja glavulja	1104
kirnje	844
kiselinom obradjena riba	4
kit	412, 867, 1071
kit plavetni	792
kit ubica	519
kobasica od mesa tunja	1047
kočke od mesa ribe	267
kokot	416
kokot balavica	1110
kokot krkaja	712
kokot letač	363
kokot turčin (lastavica)	39
koktel od mesa školjkaša i rakova	851
kokun	886
kolači od raka	232
komarča	391
koncentrat otpadne vode	223
koniski jezik	436
konzervirana riba	168
konzervirani riječni rak	240
konzervirani tunj	1029
kopančica	174
kornjača morska	1052
kostelj	271
kostorog	1039
kovač	500
kozica	262, 711, 737, 893
kozica obična	218
kozice	153, 220

koža morskih sisavaca i riba	553
koža morskog psa	873
kraljevski rak	521
krilo ribe	1097
krkotajka	760
kronsardine	537
kučica	174, 418
kučina	581, 727
kuhana marinada	534
kunjka	225

L

lagano dimljena riba	603
lagano obradjena riba	559, 602
lagano soljena riba	559, 602
laminarin	547
lampuga	273
lastavica	425
lastavica balavica	1110
lastavica barjaktarka	886
lastavica glavulja	979
lastavica-kosteljača	712
lastavica prasica	425
lica modrulja	724
lignja	965
lignjun	364, 965
linjak	1007
liofilizacija	390
lipen	407
list	221, 930
list bradavkar	551
list piknjavac	1113
list prugavac	1010
lojka	872, 1055
lokarda	192, 668
losos	46, 804
lubin	66
luc	510.1, 565
lupar	560

LJ

ljuskavke	846
ljuskotrtn	62, 920

M

mačka bjelica	558
mačka mrkulja	550

mačka padečka	88
mačke	271
mala ugotica	183
mamac od lososovih jaja	806
manić	160
manić morski	592
manit	583
manjić morski	562
marinada	4, 585
marinirana heringa	697
marinirani losos	698
marlin	587, 1082
masna riba	310
matjes soljena heringa	588
matulić	172
meso mladih kitova	845
mihača	314, 1039
mlat	439
mliječ crveni	637
mliječ ikra	606
modrak	692
mol	726
morska govedina	845
morska mačka	550, 558
morkse zmiije	919
morkse zvijezde	967
morski jež	861
morski krastavac-trp	850
morski kupus (alge)	847
morski pas	820, 876
morski prasac	473
morsko bilje	862
morsk psi	771
moruna	71, 985
morž	1066
mrina	616
mršava riba	368, 1078
mrtvačka ukočenost	776
mrvice od riba	325
mušala	38

N

nadomjestak za kavijar	180
norveški rak	642
nosatica	570

O

obična zakovica	219
-----------------	-----

oblič	144
obradjena riba octom	1060
obradjena riba uz dodatak mirodija	946
obrezana riba	449
očišćena riba	279
odrezak	972
ogrc	1032
oguljeni suhi bakalar	905
ohladjena riba	188
okatica veleljuska	773.1
okrugla riba	795
orhani	1116
oslić	169, 186, 432, 936
osušena riba	263
otpadna riba	1035
ozimica	472

P

pagar crvenac	228, 763.1
paklara morska	852
paklara riječna	548
palamida	44, 657
papak	38
papalina	147, 962
papigača	682
pas butor	1030
pas čukov	916
pas glavonja	751, 903
pasiraža	423
pas kostelj	693
pas mekuš	916
pas modrulj	109, 1084
pas mrkalj	853.1
pas sivonja	902
pasta incuna s maslacem	21
pasta incuna s uljem	22
pasta od školjkaša i rakova	883
pasterizirani zrnati kavijar	684
pastirica	44, 125
pastirica atlantska	715
pastirica istočna	657
pastruga	871
pas trupan	159

pastrva	545, 748, 859, 1044
pastrve	182
pas zvjezdaš	952
pataraća	833
pauk	1068
pauk bijeli	409
pecatura	229
pečena heringa	54
pečena marinada	140
pečena marinada od heringe	141
pečena riba	60
petrovo uho	2, 659
plat	1050
plavica	192, 668
plavi kit	110, 318
pliskavica	216, 274
pliskavica (vrst)	129
pliskavica dobra	274
plosnatica blijedica	833
plosnatka	833
plotica morska	723
polanda	44
poletuša	362
polu-soljena riba	435
poskok	829
posoljena riba	798
posoljena riba sa mirodijama	946
postrizena riba	449
potočni (riječni)	241
potpuno riblje brašno	1095
pratibrod	706
prešani kolač	738
prezerve u ulju	654
pridnena riba	418.1
priljepak	560
prosušena riba	281
prstać	261
pržena marinada	140
pržena marinada od heringe	141
pržena riba	371
psi	271
psina	578
psina atlanska	727
psina dugonasa	581
psina golema	65

psina lisica	1015
psina ljudožder	91
psina zmijozuba	820
pučinka skakavica	273
pužić morski	690, 1098

R

račić svjetlar	536.1
radijacija	485
rak	219, 231
rakovica	949
rarog	306, 567, 641
rasplaćena riba	315, 955
rasplaćena riba vrste	
skuše	579
raža	96, 675, 751, 903
raža bjelica	1087
raža crnopjega	874
raža crnopježica	959
raža kamenjarka	1011
raža klinka	570
raža smedja	247
raža smedjana	821
raža velika	353
raža vijopruga	1056
ražica blije dopjega	970
ražopas	423
riba kojoj je izvadjena	
utroba	427
riba kojoj je skinuta	
koža	904
riba obradjena solju	
	810, 813
riba očišćena od	
kostiju	117
riba pila	830
riba pred mriještenjem	
	777
riba s gradela	60
riba soljena na brodu	811
riba sušena na suncu	990
riba sušena na zraku	1096
riba u konzervi	168
riba za vrijeme	
mriješćenja	939
ribe u želeu	328
riblja hladetina	328
riblja jetra	329
riblja jetrena pasta	331
riblja juha	344

riblja koža	343
riblja pasta	334
riblja pita	335
riblja porcija	336
riblja pulpa	342
riblja ulja	333
riblje brašno	332
riblje brašno iz bijele	
ribe	1080
riblje brašno od	
heringe	459
riblje brašno za	
ljudsku hranu	326
ribljeg brašna	738
riblje jetreno ulje	330
riblje kobasice	339
riblje ljepilo	327
riblje ljuske	340
riblje ulje od heringe	461
riblji bjelančevinasti	
koncentrat	326
riblji jezik	347
riblji kolač	323
riblji odrezak	336
riblji otpaci	348
riblji stearin	345
riblji trani	333
riblji valjušci	322
rolmops	790
rumbac	157.1, 372
rumenac	679
rumenac okan	90.2
rumeni	549

S

sablja	376
sabljan	1002
salamura	145
salamurena riba	146
salata od heringe	462
salata od lososa	807
salmon	46, 804
salpa	402
scorpaena	419
sipa	257
sipica	257
sjenka	591
skidanje kože s ribe	906
sklat	27, 164
skuša	577

slana heringa druge	
kvalitete	770
slana pasta od incuna	24
slani bakala u	
barilima	75
slani incun	487
sledj	454
slonovača morskih	
životinja	488
smedja alga laminaria	151
smrznuta riba	377
smudj	703
smudut	66
soljena cijela riba	812
soljena heringa	697
soljena srdela	739
soljeni losos	698
soljenje ribe a carne	173
spužvo	957
srčanka	202, 215
srdela	166, 187, 705,
	822
srdela golema	392, 823
srdela pacifička	667
srdela soljena dalmatin-	
skim ili grčkim	
načinom	739
srdelna pasta s	
maslacem	21
srebrenica	37
srednje soljena riba	593
strijelka skakuša	103
suhi bakalar	50, 978
suho soljena heringa	285
suho soljena riba	284
sušena i soljena riba	282
sušena riba	281
sušena srdela	308
svježa riba	369

Š

šagrin	873
šarag	1076
šaran	175
šarun	468
ščepa	872
šiba žutulja	976
šilac	8
škamp	642
škampi	836

škaram	63	tuna	1048	ventreska lososa	805
školjka	884	tunj	1048	volina	353, 976
školjke	194	tunj crveni	102	vrana	1103
škrpina	839	tunji	1048	vrana atlantska	58
šnjur	468	tunj salata	1049	vrsta crvene alge	286
štuka	704	tunj u konzervi	1029	vrsta kita	474
T		U		vrsta lososa	191, 193
tabinja	366	ugor	224	vrsta pacifičkog lososa	
tlitica	103	ugorova mater			210
toplo dimljena masna			350, 783, 1014	vrsta tunja	572
papalina	517	ugotica	203, 430, 898,	Z	
toplo dimljena riba	471		1093	zelembac	566
toplo marinirana riba	470	ugotica (atlanska)	720	zeleniš	911
totan	364	ugotica mala	732	zeleniši	42, 900
tračan	653	ugotica pučinska	111	zmijičnjak	253
trani	1034	ugotica (sjeverna)	720	zmijičnjak repaš	376
trilja (prasica)	416	ugotica srebrenka	901	zračni mjehur	1000
trlja kamenjarka	995	uho morsko	659	zubačić	549
trlje	397	ukljeva	92	zubatac	549
trlje od kamena	397, 995	ulje kita	1070	Ž	
trnobok	468	ulješura	945	želatina	388
trnobokan	242, 490	ulješura glavata	945	željva	1052
trp	850	ulje ulješure	944	živorodac	295
trup	157.1, 372	V		žutoperajni tunj	77
trup prugavac	907	ventreska	1059	žutorepi tunj	1108
tuljan	853				

